

## **MS ARTANIA MITTAGESSEN**

**Sonntag, 26. September 2021  
Kopenhagen / Dänemark**

### **VORSPEISEN**

Papaya-Ananas Cocktail

Italienischer Rohschinken mit Melone und Grissini

### **SALAT**

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Kohlrabicremesuppe

### **HAUPTGERICHTE**

Schellfisch im Bier-Backteig  
mit Remouladensauce und Kartoffel-Radieschensalat

„Boeuf au Vin Rouge“

Rind in Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln  
Rosenkohl und Kroketten

„Aus der Mannschaftsküche“

Linseneintopf mit Schweinebauch, Würstchen und Gemüse

### **DESSERTS**

Maracuja-Haferflocken Creme

Kaffee Eiscreme, Eierlikör, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## **GEDECK**

Butter, Paprika Butter, Asia Frischkäse  
Baguette

## **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Papaya-Ananas Cocktail

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Boeuf au Vin Rouge“

Rind in Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln  
Rosenkohl und Kroketten

Maracuja-Haferflocken Creme

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Kohlrabicremesuppe

Zwiebelkuchen mit Schmand und grünem Salat

Kaffee Eiscreme, Eierlikör, Kekse, Schlagsahne

## **WEINEMPFEHLUNG**

2017 Castell Fuerte  
Viura Blanco  
Navarra / Spanien  
0,25 l € 5,50

2015 Covila Crianza  
Tempranillo  
Rioja / Spanien  
0,25 l € 5,70