

## **MS ARTANIA MITTAGESSEN**

**Donnerstag, 25. November 2021**  
**Erholung auf See**

### **VORSPEISEN**

Zitrusfrüchte mit Campari

Kalter Rinderbraten mit Rettich und Senfzwiebeln

### **SALAT**

„MS Artania Chef Salat“  
mit Schinken, Käse, Mais, getrockneten Tomaten und Croutons

### **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Ingwerspätzle

Grüne Spargelcremesuppe mit Croutons

### **HAUPTGERICHTE**

Regenbogen Forellenfilet  
Krustentiersauce, gedämpfter Lauch, Safranreis

Wiener Backhendl  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Eier-Kapern Dip

Schwäbische Maultaschen  
serviert in kräftiger Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze

### **DESSERTS**

Gedeckter Pflaumenkuchen mit Zimtsauce

Gemischtes Eis, Schokoladen Biskuit, Fruchtsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## **GEDECK**

Butter, Linsentapenade, Tzatziki  
Baguette

### **UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Kalter Rinderbraten mit Rettich und Senfzwiebeln

Kraftbrühe mit Ingwerspätzle

Wiener Backhendl  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Eier-Kapern Dip

Gedeckter Pflaumenkuchen mit Zimtsauce

### **VEGETARISCHES MENÜ**

Zitrusfrüchte mit Campari

Grüne Spargelcremesuppe mit Croutons

Ofen Champignons  
mit Tomatensauce und Kartoffel-Basilikum Creme

Gemischtes Eis, Schokoladen Biskuit, Fruchtsauce, 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