

MS ARTANIA ABENDESSEN

Freitag, 26. November 2021
Erholung auf See

VORSPEISEN

Weintrauben Cocktail

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

„Smokehouse Salat“
mit ausgelösten BBQ-Rippchen und Ranch Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Graupen und Gemüse

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Limandesfilet
Meeresfrüchte-Fenchelsauce, Karotten, Butterkartoffeln

Rinder Sauerbraten

Rosinensauce, Rotkohl, Mandeln, Kartoffelkloß

„Pasta con Tacchino“

Penne mit Truthahnragout, Tomaten, Oliven und Kapern

DESSERTS

„Armer Ritter“ mit Bananeneis, Banane und Nougat

Passionsfrucht-Mascarpone Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Limburger, Provolone, Prefere Tradition
Birnen Senf, Französisches Baguette

GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich
Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Graupen und Gemüse

Gebrautes Limandesfilet
Meeresfrüchte-Fenchelsauce, Karotten, Butterkartoffeln

„Armer“ Ritter mit Bananeneis, Banane und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben Cocktail

Rosenkohlcremesuppe

Linsen-Spinatbratling mit Jambalaya Gemüsereis

Passionsfrucht-Mascarpone Knuspercreme

WEINEMPFEHLUNG

2017 Chardonnay
Koonunga Hill
Weingut Penfolds
Südaustralien
0,75 l € 19,00

2017 Koonunga Hill Shiraz
Cabernet Sauvignon
Penfolds Wines
Nurioopta / Australien
0,75 l € 19,50