

MS ARTANIA MITTAGESSEN

Freitag, 26. November 2021

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Blue Curacao

Nudel-Wurst-Käsesalat

SALAT

Gemischter Salat mit Tomaten-Estragon Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Safran-Eierstich

Erbsencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Surimisauce, glasierte Gurken, Salzkartoffeln

Kalbsleber Geschnetzeltes

in Senf-Essigsauce mit Speckbohnen, Birne und Süßkartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Ahornsirup Schinkenbraten mit Meerrettichgemüse und Brotauflauf

DESSERTS

Irishes Trifle mit Whiskylikör

Gemischtes Eis, Rotweinbeeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, Käse Creme, Pusta Aufstrich

Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Nudel-Wurst-Käsesalat

Erbsencremesuppe

Neuseeland Hoki Filet

Surimisauce, glasierte Gurken, Salzkartoffeln

Irishes Trifle mit Whiskylikör

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Blue Curacao

Gemüsekraftbrühe mit Safran-Eierstich

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Weißkohlsalat

Gemischtes Eis, Rotweinbeeren, 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