MS ARTANIA / FAREWELL - ABENDESSEN

Freitag, 16. September 2016
Auf See

VORSPEISEN
Romsdal Lachs & Heilbutt Terrine
Fenchel-Orangensalat, Akazienhonig-Senfsauce

Rinder Carpaccio mit Kräuter-Trüffelcreme*

Blattsalate mit Serranoknusper und Pesto Rosso Dressing

SUPPEN
Doppelt geklärte Kraftbrühe mit Remy Martin

Schaumige Edelpilzsuppe mit Fleuron

SORBET
Passions Frucht mit Champagner

HAUPTGERICHTE
Meerzungenröllchen & Riesengarnele
Trüffel Beurre Blanc, Spargelspitzen, Rote Kartoffelbällchen

Ochsenfilet Wellington
Whisky Sauce, Kürbismus, Broccoli, Safrangnocchi*

DESSERTS
MS Artania Eisbombe

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Brie de Meaux mit Holunder-Senfsaat Chutney

Kleine Naschereien

***Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Speisen wie: Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch, kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden. Diese Speisen könnten auch ungenügend gekocht oder roh serviert werden obwohl Sie durchgekocht bestellt worden sind.**

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rinder Carpaccio mit Kräuter-Trüffelcreme*
ooooooo

Doppelt geklärte Kraftbrühe mit Remy Martin
ooooooo

Passionfrucht mit Champagner
ooooooo

Meerzungenröllchen & Riesengarnele
Trüffel Beurre Blanc, Spargelspitzen, Rote Kartoffelbällchen
ooooooo

MS Artania Eisbombe

VEGETARISCH

Blattsalate mit Pesto Rosso Dressing
ooooooo

Schaumige Edelpilzsuppe mit Fleuron
ooooooo

Passionsfrucht mit Champagner
ooooooo

Pochiertes Ei „Benedict“ einmal anders
ooooooo

MS Artania Eisbombe

WEINEMPFEHLUNG

2014 Riesling Q.b.A.
Schloss Vollrads
Rheingau / Deutschland
0,25l € 5,70

2014 Chianti Colli Sinesi
Sangiovese
Toskana / Italien
0,25l € 5,70