



## ABENDESSEN

**Dienstag, 15. Oktober 2024**

**Plymouth / England**

### VORSPEISEN

Shrimps-Cocktail „Classico”

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

### SALAT

Kürbis-Melonensalat mit Chia-Joghurt Dressing

### SUPPEN

Kalbstafelspitz-Kraftbrühe mit Einlage

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickelbrösel

### HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Currysauce, Mandel Brokkoli, Papadum, Basmatireis

Iberico Schweinekotelett

Tomaten-Butter, Kartoffel-Gemüsecompott, Knoblauchbrot

MS Artania Burger (ohne Deckel)

100% Pulled Beef, BBQ-Sauce, Käse, gebackene Zwiebelringe

Cole Slaw Salat, Pommes Frites

### DESSERTS

Gebackene Ananas, Mango Eis, Rumsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



## GEDECK

Butter, Guacamole, Surimi Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Cocktail „Classico”

Kalbstafelspitz-Kraftbrühe mit Einlage

Iberico Schweinekotelett

Tomaten-Butter, Kartoffel-Gemüsecompott, Knoblauchbrot

Gebackene Ananas, Mango Eis, Rumsauce

### AUS DER KALTEN KÜCHE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Butterkartoffeln

### VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Melonensalat mit Chia-Joghurt Dressing

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickelbrösel

Gemüsepudding mit balinesischen Bratnudeln

Rhabarber-Krokant Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

**2021 Chardonnay, Koonunga Hill**

Weingut Pernfolds

Süd - Australien

**0,75 l 24,00 €**

**2021 Shiraz / Cabernet Sauvignon**

**Koonunga Hill**

Weingut Pernfolds, Süd - Australien

**0,75 l 25,00 €**