

Abendessen

Vorspeisen

Mit Kirschholz geräucherter Schwertfisch*

Kompott aus Tomaten und Kapern, Kräutern, Oliven

V Gedünstete Dim Sum

dazu Soja-Senf-Dip und Wurzelgemüsesalat

V Ziegenkäse-Zwiebelkuchen

zarte Salatblätter, geröstete Pistazien, Balsamico-Dressing

V Reichhaltiger Salat

Römersalat, belgischer Endivien-Salat, Spargel, hartgekochtes Ei, Tomaten
Pimentosauce

Castelluccio-Linsensuppe

Speck, Tomaten, Mangold und Kartoffeln

Hauptgerichte

•—• An Bord frisch zubereitete Pasta

Garganelli in Drachenkopfsauce

Chili-Pfeffer, Petersilie, Strauchtomaten, Fischfond, natives Olivenöl extra

Schweinefilet mit Piment-Kokosnusskruste

Süßkartoffelpüree, Gemüse-Ratatouille, Bratensaft

Entenbrust mit Bordeaux-Weinreduktion*

Steinpilz-Frikassee

V Tian aus Auberginen und Gemüse

süßsaures Gemüse, Kürbis-Sojacreme, Paprikas

Täglich angeboten werden

Gegrilltes oder gedünstetes Lachsfilet*

Gartengemüse, Sauce hollandaise

Filet Mignon vom Grill*

mit Thymian gebratenes Gemüse, Bratensaft

Gegrillte Hühnerbrust

Öl mit Zitrone, geröstetes Gemüse, grüner Spargel

Soßen für Ihr Steak

Madeira-Sauce, grüne Pfeffersauce, sahnige Senf-Pilzsauce

Speziell für Sie zubereitet

Jeden Tag eine andere Auswahl an frisch gebackenem Brot

Kornspitz mit Sonnenblumenkernen - Rustikale Weizenbrötchen
Olivenöl-Focaccia - Wildfenchel-Grissini

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.



Desserts

Internationale Käseauswahl

mit Frucht- und Gemüsekonfitüren, Gelees, Honig, Trockenfrüchten und frischem Obst

Blaubeer-Mandelcremekuchen

mit Himbeersauce

Zartbitter-Schokoladen-Parfait

knuspriges Granola, Walfruchtkompott

Tiramisu

Löffelbiskuits, beträufelt mit Espresso, Mascarponecreme und Kakaopulver

Auswahl an Eis und Fruchtsorbets

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets



Eis

bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

Kleingebäck

Frischer Obstteller

Köstlich und gesund



Wussten Sie schon, dass

*Eine Scheibe Ananas mit einem Gewicht von 100 Gramm nur 40 Kalorien hat?
Die positive Wirkung der Ananas ist vor allem ihrem Gehalt an Bromelain zu verdanken,
einem sehr wichtigen Enzym. Seine wichtigste Eigenschaft ist diejenige,
dass es auch die komplexesten Proteine leicht verdaulich macht.
Bereits im 18. Jahrhundert war der Ananasstrunk für seine verdauungsfördernde Wirkung bekannt
und wurde speziell zu diesem Zweck nach üppigen Mahlzeiten
oder von Menschen mit Verdauungsbeschwerden verzehrt.*



Risotto mit Spargel

Carnaroli-Reis, grüner Spargel, Grana Padano

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit Bardolino-Weinsauce, Zitronen-Buttersauce und Tomatenfondue



Carpaccio aus frischem Obst

mit Joghurtcreme und Erdbeersauce



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz