

Gala Dinner

Vorspeisen

Garnelencocktail

gemischter Salat, Speck, Frühlingszwiebel, Koriander-Cocktailsauce, Jalapeños

Foie Gras-Terrine

Briochebrot, Aprikosenkonfitüre, Meersalz

Klassischer Caesar Salat

römischer Salat, Sardellen, Croûtons

Caesar-Dressing

Krustentierbisque

cremiger Weinbrandschaum, Schnittlauch

Hauptgerichte

V Kartoffelgnocchi

gegrillte Aubergine, rote Zwiebel, Pflaumentomatensauce, Ricotta

V Trüffel-Risotto

Carnaroli-Reis, schwarze Trüffel, Parmesan, Sahne, krause Petersilie

Gegrillter Hummerschwanz*

gedünsteter Spargel, neue Kartoffeln, Kräuterbutter

Rinderfilet à la Rossini*

mit Foie Gras, gehobelter Trüffel und Rotweinreduktion,
dazu Frühkartoffeln und grüner Spargel

V Gemüsestrudel

Gemüse und Tofu in Filoteig an leichter Currysauce

Speziell für Sie zubereitet

Jeden Tag eine andere Auswahl an frisch gebackenem Brot

Bauernbrötchen aus Sauerteig und Roggenmehl - Rustikale Weizenbrötchen -
Rosmarin-Focaccia - Sesam-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 Gemüsekonserven, Gelees, Honig, Trockenfrüchten und frischem Obst

Eis-Pyramide

mit karamellisiertem Baiser

After Eight sensation

Schoko-Minze-Moussetorte

Tiramisu

Löffelbiskuits, beträufelt mit Espresso, Mascarponecreme und Kakaopulver

Kirschen auf Jubiläums

flambiert mit Kirschlikör



Eis

bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

Kleingebäck

Frischer Obstteller

Köstlich und gesund



Wussten Sie schon, dass

Maniok wird aus der fleischigen Wurzel der bitteren Cassava gewonnen.

Die englische Bezeichnung „Tapioca“ ist von dem Wort tipióka abgeleitet,

das in der südamerikanischen Tupi-Sprache für die daraus gewonnene Stärke verwendet wird.

Maniokstärke bzw. Tapiokamehl wird in Südamerika, Westindien und Indien üblicherweise

anstelle von Weizenmehl eingesetzt. In der westlichen Welt wird aus Maniok vor allem ein

mit Milch und Zucker hergestellter Pudding zubereitet. In den Tropen wird Maniok ebenfalls gern als Pudding mit Früchten oder Fruchtsaft serviert. Maniok wird weltweit als

Verdickungsmittel für Lebensmittel genutzt. Es ist glutenfrei und zudem fast proteinfrei.

In den USA wird die Pflanze am 28. Juni, dem „National Tapioca Day“,

sowie am 15. Juli, dem „National Tapioca Pudding Day“, gefeiert.

Rinderkraftbrühe

mit kleinen Fleisch-Ravioli

Lachsschnitte auf Limetten-Reiscreme*

Mango-Ananassauce, Riesling-Curry-Bisque



Tapioka-Kokos-Pudding

Mango-Kompott



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder Eiern, das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.