

# Abendessen

## Vorspeisen

### Knusprige Garnelen

in Reismudeln eingewickelt mit Avocadopüree, Jalapeño, Limetten-Mayonnaise

### **V** Weiche Polenta mit Fontina-Käse

cremiges Pilzragout

### Delikatess-Salat

Boston-Kopfsalat, Barbecue-Huhn, Gruyère Käse und Tomaten

*Thousand-Island-Dressing*

### **V** Gemüse-Minestrone

gewürfeltes Gemüse, natives Olivenöl extra, Pesto

## Hauptgerichte

### Überbackene Paccheri

Füllung aus gebratenen Brokkoli und Ricotta, Miesmuschel-Tomaten-Ragout

### **V** Risotto mit Taleggio-Käse

italienischer Weichkäse, karamellierte Walnüsse, Birnen, Rosmaringewürz

### Geröstetes Goldmakrelenfilet

Spinat in der Pfanne, frische Sauce aus Avocado, Tomatenwürfeln, Koriander, rote Zwiebeln

### Saltimbocca vom Kalb

Kalbslendenbraten in der Pfanne, Parmaschinken, Salbei, Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten

### **V** Hülsenfrüchtebällchen aus dem Backofen

Möhren-Ingwersauce

## 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

Sechskornbrötchen mit Kernen - Rustikale Weizenbrötchen - Focaccia mit Tomaten - Oregano-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 halbproben 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

### Mango-Parfait

mit Schokoladensauce

### Schokoladencremetorte

mit Kaffeeccreme

### Tiramisu

Löffelbiskuits, beträufelt mit Espresso, Mascarponeccreme 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

*Der Senfanbau begann 3000 Jahre vor unserer Zeitrechnung in Indien, wo die Körner zur Zubereitung von indischem Curry verwendet wurden. Auch die Alten Ägypter fügten sie ihrem Essen bei - doch die Römer widmeten sich wahrscheinlich als Erste der Senfverarbeitung, wie wir sie in ähnlicher Form noch heute kennen. Sie mischten unfermentierten Traubensaft (Most) mit zerstoßenen Senfkörnern, um „brennenden Most“, mustum ardens, herzustellen - daher die englische Bezeichnung „mustard“.*

*In der Epoche der römischen Eroberungszüge gelangten die Senfkörner nach Gallien, wo Mönche die Pflanze neben Weintrauben kultivierten, sodass Senf sich schon bald zu einem beliebten Würzmittel entwickelte. Papst Johannes Paul XXII. liebte den Senf so sehr, dass er Anfang des 14. Jahrhunderts sogar eine neue Position namens „Grand Moutardier du Pape“ im Vatikan schuf. Heute werden von den etwa 40 Arten von Senfpflanzen besonders der schwarze, braune und weiße Senf zur kommerziellen Senfherstellung genutzt.*

### Carpaccio aus Bresaola della Valtellina

mit Rucola, Grana-Padano-Spänen und leichter Senfsauce

### Flussbarschfilet in der Pfanne

Garnelen-Schmortopf, Reis-Erbсен-Timbale



### Minze-Gelee

mit Ananaswürfeln



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz