

Abendessen

Vorspeisen

Verschiedene chinesische Knödel

süße Chilisauce, frischer Koriander

V Kartoffel-Mascarpone-Timbale

Kräuter, Schalotte, gemahlener Pfeffer, Käsesauce

V Wintersalat

Lattich, Radicchio, roter Lollo, Kirschtomaten und Mozzarella

Vinaigrette-Sauce

V Blumenkohlcremesuppe

Trüffel-Milchschaum

Hauptgerichte

— An Bord frisch zubereitete Pasta

Pappardelle mit Enten-Hackfleischsauce

mit Wacholderbeeren, Weißwein, Salbei

Garnelen-Risotto

Carnaroli-Reis, mediterrane Garnelen, Weißfisch-Reduktion, Kirschtomaten, Garnelen-Bisque

Gebratene Jakobsmuscheln mit Ingwer-Limetten-Buttersauce*

sowie gewürfelten Tomaten, Kerbel, Brokkoliröschen, Jasmin-Pilawreis mit Gemüse

Lammkaree mit Pistazienkruste*

über Kirschbaumholz geräucherte Bauchspeck-Würfel, Stampfkartoffeln, Sauerkirschen-Bratensaft

V Tortillas mit Grillgemüse-Füllung

dazu Pinto-Bohnen, Tomatenreis, Guacamole und Monterey-Jack-Käse

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 grünen Oliven - 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

Zweierlei-Schokokuchen

Sacher-Biskuit mit Bayerischer Creme aus weißer und zartbitter Schokolade

Tarte Tatin

Apfelkuchen mit Butterkaramell, Mascarpone-Crème Fleurette

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 Obststeller

Köstlich und gesund



Wussten Sie schon, dass

Nur wenige Gramm Kurkuma pro Tag, ob als Pulver, in zerkleinerter Form oder als frische Wurzel, können ausreichend Nährstoffe liefern, um Anämie, Neuritis und Gedächtnisstörungen vorzubeugen und vor Krebs, Infektionskrankheiten, Bluthochdruck und Schlaganfällen zu schützen.

Kurkuma ist zudem ein natürliches Konservierungsmittel für Speisen. Kurkumapaste kann zum Marinieren von Fisch, Huhn und Fleisch verwendet werden und erhöht die Haltbarkeit dieser Lebensmittel. Sie verringert auch den Geruch von Fisch.

In Indien werden die sonnengetrockneten Wurzeln mit anderen Gewürzen wie Curryblättern, Paprika usw. vermischt und anschließend für die Herstellung von Masala-Currypulver schonend geröstet und gemahlen.

Graved Lachs mit Kräutern*

für drei Tage mariniertes Lachs, Kartoffelpuffer, mit Bacardi verfeinerter Sauerrahm, Lachsrogen, Honigsenf

Indisches Butterhühnchen aus dem Ofen

mit Basmati-Pilawreis, knusprigem Papadam-Brot, Raita Sauce



Erdbeer-Smoothie mit Joghurt



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz