

Abendessen

Vorspeisen

Krabbenküchlein nach Rezeptur aus Maryland

panierte Königskrabbe, Apfel-Fenchelsalat, Dill

Rindertatar*

fein geschnittenes Rinderfilet mit Gewürzgurken, Kapern, Wachtelei, Sauerrahm, Senf, Schalotten

V Knusprige Gemüse-Frühlingsrollen

Erdnüsse-Hoisin-Dip, Zitronengras, Koriander

V Frühlingsalat

Kopfsalat, Tomaten, Gurke, Mais, Radieschen, Sonnenblumenkerne

Cremige Avocadosauce

Hauptgerichte

• An Bord frisch zubereitete Pasta

Hummer-Bauletti

Ravioli mit Hummerfüllung, dazu Pflaumtomaten, Fiordilatte-Käse, Majoran

Kürbis-Risotto

mit Trüffernote, knuspriger Wurst

Geröstete Hochrippensteak vom Angus Rind*

mit Schalotten-Chianti-Weinsauce, grünen Bohnen, Pflaumtomate, Trüffel-Ricotta-Kartoffelflan

Schweinefilet-Mignonette

Balsamico-Demi-Glace, Mischgemüse, Kartoffelpüree mit Trüffel

V Mittelost Falafel

Gemüsepuffer, Hummus, Kopfsalat, Tomate, Tahina-Sauce, Pita-Brot

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 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

Opern-Torte

Mandelbiskuit mit Schokoladen- und Mokka-creme

Vanille-Crème-Brûlée

Tiramisu

Löffelbiskuits, beträufelt mit Espresso, Mascarpone-creme 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

Oliven sind ein Grundbestandteil der mediterranen Küche.

Sie werden mit vielen gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht, insbesondere in Bezug auf die Herzgesundheit und Krebsvorsorge.

Diätetische Antioxidantien reduzieren nachweislich das Risiko chronischer Krankheiten, wie beispielsweise Herzerkrankungen und Krebs. Oliven sind reich an Antioxidantien und bieten einige gesundheitliche Vorteile, die von der Behandlung von Entzündungen bis hin zur Hemmung des Wachstums unerwünschter Mikroorganismen reichen.

New England clam chowder

Cremsuppe aus Venusmuscheln und Kartoffeln mit Thymiannte

Gegrilltes Wolfsbarschfilet Mediterraner Art

Fenchel-Coulis, Pariser Kartoffeln, Taggiasca-Oliven



Knusprige Tulpe

gefüllt mit Vanilleeis und Erdbeerwürfeln



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz