

Abendessen

Vorspeisen

Gebackene Inselshrimps
mit Kräuter-Krustentierbutter

V Kleiner Burrata-Käse
auf Taboulé mit gegrilltem Friséesalat und Zitrusfrucht- Konfitüre

V Aubergine mit Gemüsefüllung
Kichererbsen-Gemüse-Ragout mit Pinienkernen und Rosmarin

V Sommer-Salat
Kopfsalat, Rucola, Mais, Kirschtomaten, Fenchel, geröstete Walnüsse, Ziegenkäse
Italienisches Dressing

V Cannellini-Bohnensuppe
Möhren-Sellerie-Nudeleinlage, Kräuter

Hauptgerichte

Tintenfisch-Risotto
Carnaroli-Reis, Estragon, Kerbel, gebratener Tintenfisch, Sardellen, Doppelrahm

Seezungenfilet nach Müllerinart
mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter, Worcestershiresauce, Zitronensaft, weißem Pfeffer

Hochrippensteak vom Rind in Pfefferkruste*
grüner Spargel, Rosmarin-Bratkartoffeln, Café de Paris Butter

Nilgiri Korma
Gemüse-Curry, Basmati Reis, Naan-Brot, Raita-Sauce

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
Weizenbrot mit Honig und Cranberries - Rustikale Weizenbrötchen - Olivenöl-Focaccia - Käse-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

Karamell-Bavaroisetorte

eingemachter Pfirsich

Diplomatentorte

Schichttorte mit Obst und Diplomatencreme

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

In ganz Europa und im Nahen Osten werden Pinienkerne traditionell von Pinus pinea verwendet. Sie unterscheiden sich leicht von den asiatischen Pinienkernen durch ihre schlankere Form und ihr homogeneres Fleisch. Pinienkerne sind eine natürliche Quelle von Magnesium, Kalzium, Eisen, Zink, Kalium, Vitamin E und B2 und helfen dabei, freie Radikale zu bekämpfen und den Alterungsprozess aufzuhalten. Der hohe Gehalt an Eiweiß und Pflanzenfasern kann den höheren Kaloriengehalt aufwiegen, wenn man davon ausgeht, dass Pinienkerne nur in kleinen Mengen verzehrt werden.

An Bord frisch zubereitete Pasta



Traditionelle ligurische Trofie Pasta

mit hausgemachtem Pesto

Lachsfilet mit Mandelkruste*

Emulsion aus Knollensellerie und Olivenöl, knuspriger Lauch



Bananen-Salat

mit Joghurt



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz