

Mittagessen

Vorspeisen

Heißgeräucherte Lachs-Rillettes

Kartoffel-Samtsauce, schwarzer Pfeffer, Schnittlauch

V Gereifter Käsepuffer

auf zarten Salatblättern mit scharfem Birnenkompott und Zimt

V Capri-Salat

Römersalat-Herzen, Cocktailtomaten, schwarze Oliven und Fiordilatte-Mozzarella-Häppchen
Sauce aus Oregano, Kapern und Sardellen

V Cannellini-Bohnensuppe

mit Kartoffeln und Spinat

Hauptgerichte

Linguine Pasta mit Venusmuscheln

nativem Olivenöl, Knoblauch, Chilipfeffer und Petersilie

Steinbutt-Filet in Olivenöl

Paprika-Sauce, gebratenes Gemüse, Sprossen

Hähnchenkeule in Barbecuesauce

Kichererbsen-Kürbis-Hummus, Zuckererbsen

V Burrito mit schwarzen Bohnen und Gemüse

dazu Tofu-Sauerrahm, scharfe Sauce und Kochbananen-Chips

Speziell für Sie zubereitet

Jeden Tag frisch gebackenes Brot

Vollkornbrötchen mit knusprigen Kernen - Grissini - Rustikale Weizenbrötchen



Täglich angeboten werden

Caesar-Salat

Römersalat, Croûtons, Parmesan, Caesar-Dressing
auf Wunsch mit: Hühnchenbrust, Garnelenschwänzen, Tofu-Schnitzel

Pennette Pasta

mit frischer Tomaten-Basilikum-Sauce

Angus-Rinderburger*

knuspriger Speck, gebratene Zwiebelringe, Cheddar, Pommes frites, Gewürzgurken

Desserts

Internationale Käseauswahl

mit Frucht- und Gemüsekonfitüren, Gelees, Honig, Trockenfrüchten und frischem Obst

Nutella-Creme-Millefeuille

Vanilleeis

Crème Caramel

marinierte frische Früchtewürfel

Auswahl an Eis und Fruchtsorbets

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets

Eisbecher Fantasie

Kaffeeis, karamellisierter Puffreis, Kaffeesauce und Schlagsahne



Apfelstreuselkuchen

Vanilleeis

Frischer Obstteller



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.