

Mittagessen

Vorspeisen

Hamachi- und Avocado-Carpaccio*

Kokosnuss- und Zitronengrassaufguss, weißer Rum, Zuckerrohr, Koriander

V Ricotta-Spargel-Panna-Cotta

Microgreens, Trüffel-Kaviar

Cobb-Salat

Hühnerbrust, Avocado, Bauchspeck, Tomaten, hartgekochte Eier,
Blauschimmelkäse und Eisbergsalat

Blauschimmelkäsesauce

Kichererbsen-Oktopussuppe

geröstetes Oktopusmedaillon, Rosmarinessenz, natives Olivenöl extra

Hauptgerichte

— An Bord frisch zubereitete Pasta

V Mangold-Ricotta-Pansoti

mit Walnussauce und knackigem Parmesan

Drachenkopf-Ragout

Ingwer-Fischreduktion, schwarze Miesmuscheln, Pachino-Tomaten, grüne Bohnen

Gegrilltes Tournedos mit Périgueux Sauce*

gegrillter Spargel, Butterkarotten, Rosmarin-Röstkartoffeln

V Pakora

Gemüsepuffer mit Zwiebel-Chutney-Sauce

Speziell für Sie zubereitet

Jeden Tag frisch gebackenes Brot

Vollkornbrötchen mit knusprigen Kernen - Grissini - Rustikale Weizenbrötchen

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.



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

Dessert-Trio Italienische Versuchung

Vanille Panna Cotta, sizilianisches Cannolo und Tiramisu

Crème Caramel

marinierte frische Früchtewürfel

Auswahl an Eis und Fruchtsorbets

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets

Birne Hélène

Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce, Schlagsahne und gegrillte Mandeln



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.