

Das Menü dient nur als Referenz. Die Menüs können Änderungen unterliegen und werden an Bord erneut bestätigt

# LE GRILL

DEU

## DINING EXPERIENCE

1 Vorspeise oder 1 Suppe, 1 Meeresfrüchte oder 1 Steak (inklusive Beilage) und 1 Dessert.

Mit \*\* gekennzeichnete Artikel sind nicht in der Dining Experience enthalten. Wenn Sie das Paket gekauft haben, können Sie ein Gericht aus der Dining Experience-Auswahl für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen. Alternativ können gegen Zahlung des vollen Preises auch Gerichte aus dem À-la-carte-Menü hinzugefügt werden.

BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH UNSEREM TAGESGERICHT!

### VORSPEISEN

BURRATA & RÜBEN **V**  
Gereifter Balsamico, Salsa Verde

CAESAR-SALAT, DAS ORIGINAL! **V** *Serviert am Beistelltisch*  
Römersalat, Croutons, Reggiano-Parmesan, Sardellen, Knoblauchdressing

ALS HAUPTGANG:  
*Serviert mit einem halben entbeinten und gegrillten Maishähnchen und durchwachsenem Speck*

*Serviert mit gegrillten Garnelen und durchwachsenem Speck*

GEMISCHTER HAUSSALAT  
Speck, Eier, gewürzte Walnüsse, gereifter Cheddar

NIZZA-SALAT  
Grüne Bohnen, Tomaten, gekochte Babykartoffeln, hausgemachter Confit-Thunfisch, Sardellen, gekochtes Ei, Taggiasca-Oliven

GARNELEN & AVOCADO  
In Streifen geschnittener Kopfsalat, Cognac-Cocktailsauce

GEBACKENE ZIEGENKÄSETÖRTCHEN **V**  
Blaubeerkompott, Zitronenschale

KRABBENKÜCHLEIN  
Riesenskrabbe, Cajun-Remoulade, Gemüse, Zitrone

ROCKEFELLER-AUSTERN \*\*  
1/2 Dutzend Austern, sautierter Spinat, Speck

KNOCHENMARK  
Karamellierte Zwiebeln, Petersiliensauce

### EMPFOHLENE VORSPEISEN

KAVIAR \*\* 30G  
Oscietra, mit Beilagen

MEERESFRÜCHTE-TELLER \*\* (für zwei)  
Garnelen, Königskrabbenschenkel, ganzer Maine-Hummer, Jakobsmuscheln, lebende Austern, Venusmuscheln nach venezianischer Art, Kaisergranat

RUSSISCHE EIER \*\*  
Knusprige Haut vom Hähnchen, Kräuter-Aioli

TERRINE FOIE GRAS \*\*  
Hausgemachtes Balsamico-Feigenchutney, geröstetes Brioche-Brot

### SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE **V**  
Traditionell im Ofen gebacken, Brot und Gruyère-Käse

HUMMERSUPPE  
Maine-Hummer, Speck, goldene Kartoffeln

### MEERESFRÜCHTE

GANZE HUMMER & HAUSGEMACHTE FRISCHE  
TAGLIATELLE \*\* *Serviert am Beistelltisch*  
Nantuasauce, Kirschtomaten, Basilikum

MOULES FRITES  
Gedämpfte Miesmuscheln in Schalottenrahmsauce,  
hausgemachte Pommes Frites

SEEZUNGE MÜLLERIN-ART \*\* 500 G *Serviert am Beistelltisch*  
Zitronenbutter, Petersilie, serviert mit gedünsteten Kartoffeln

ROTER LACHS  
Mais-Graupenrisotto, Salsa Verde, Zitrone

### STEAKS\*

*Unsere Auswahl an Rindfleisch reift 21 bis 28 Tage.  
Wir servieren ausschließlich 100 % natürlich gezogenes,  
zertifiziertes Fleisch vom Angus-Rind.*

EINE BEILAGE IHRER WAHL IST BEI JEDER  
FLEISCHBESTELLUNG ENTHALTEN.

AGED TOMAHAWK \*\* (1 KG) (für zwei)

TENDERLOIN (340 G)

RINDERFILET (230 G)

RINDERFILET \*\* (340 G)

AGED T-BONE-STEAK \*\* (680 G)

RIB-EYE-STEAK \*\* (570 G)

NEW YORK SIRLOIN STEAK (400 G)

LAMMKARREE (450 G)

KALBSKOTELETT \*\* (340 G)

GOURMET-BURGER  
*Pastete mit 100 % Fleisch vom Angus-Rind, gepökelter iberischer Schinken, Trüffel-Mayonnaise, Brie, karamellierte Zwiebel, hausgemachte Brioche, mit hausgemachten Pommes Frites serviert*

### ALLE STEAKS KÖNNEN MIT SCHALENTIEREN SERVIERT WERDEN \*\*

*Jumbo Lumps Crab Oscar oder Hummerschwanz oder Jumbo Shrimp*

### SAUCEN

BORDELAISE, MIT PFEFFERKORN, BÉARNAISE\*, SALSA VERDE

### BEILAGEN

TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE, RAHMSPINAT,  
CREMIGER MAIS, HAUSGEMACHTE KNUSPRIGE POMMES  
FRITES, GRATINierter BLUMENKOHl,  
GEGRILLTER SPARGEL, IN DER PFANNE GEBRATENER  
ROSENKOHl, RÖSTKARTOFFELN

### NACHSPEISEN

LAVA-KUCHEN  
Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis

MILLEFEUILLES  
Knuspriger Teig, Crème Patissière

EISCREME & SORBET  
Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

NEW YORK CHEESECAKE  
Käsekuchen mit frischen Erdbeeren,  
gerösteten Graham-Streuseln und Minze

KEKSE MIT WARMER ERDNUSSBUTTER  
UND MILCHSCHOKOLADE  
Vanilleeis

**V** Vegetarisch

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 halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.