



# INDOCHINE



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







Das Erbe und die Tradition der vietnamesischen Küche treffen auf französischen Einfluss:

## Chuc an ngon (bon appétit).

### SNACKS

#### BANH KHOAI TAY CHIEN **V**

köstlich frittierte Süßkartoffelpuffer mit Kokosnuss

#### CANH GA CO MON

karamellisierte Hühnerflügel mit Honig und Koriander

#### NEM LUI HUE

Schweinefleischspieße mit Zitronengras

#### CHAO TOM

Garnelen mit Zuckerrohr

### ALKOHOLFREIE COCKTAILS

#### BELLE DE JOUR

Himbeeren, weiße Trauben, Lavendelsirup, Passionsfruchtlikör

#### LOLA

Frischer Zitronensaft, Limettenschale, Ingwerwurzel, Basilikum, Soda

#### FAIR LADY

Honigmarmelade, Aprikosenmarmelade, Zitronengrassirup, frischer Zitronensaft, Eiweiß

#### BIRD'S EYE

Frischer Grapefruitsaft, Papayasirup, Ingwerwurzel, Chilischote, frischer Zitronensaft

### COCKTAILS

#### INDOCHINE MARTINI

Grey Goose Poire Wodka, Ingwersirup, Himbeer- Likörcreme, Zitronensaft, Passionsfruchtlikör

#### LYCHEE SAKETINI

Sake junmai shu, Litschilikör, Bergamotte-Likörcreme

#### PERFUME RIVER

Bombay Saphir Gin, St-Germain Holunderblütenlikör, Ingwersirup, Limettenlikör, mit Selleriesalz umrandet

#### LA POSTE

Bacardi Superior weißer Rum, Pflaumenwein, Yuzulikör, frischer Limettensaft

#### BARDOT

Bulldog Gin, Zitronengrassirup, Himbeer- Likörcreme, frischer Limettensaft, Prosecco

#### MADAME PHAM

Belvedere Wodka, Rosensirup, Shochu, frischer Zitronensaft, Passionsfruchtlikör, Pfirsichpüree, Orangensaft

#### THE SECOND EMPIRE

Patrón Tequila silver, frischer Ingwer, Chilischote, frischer Limettensaft, Basilikumblatt

#### PENNY LEE

Captain Morgan Spiced Rum, Malibu Kokoslikör, italienischer Bitter Montenegro, frischer Limettensaft, Passionsfruchtlikör

#### LULU MAY

Mezcal, Chili-Grapefruitsaft, frischer Limettensaft, Ginger Beer

#### THE REX

Japanischer Whisky, Martini Rosso Wermut, Himbeer- Likörcreme, Harveys Bristol Cream Sherry

**V** Vegetarisch

MSC Kreuzfahrten trägt zum Schutz der Ozeane bei, **indem die Verwendung von Plastik eingeschränkt wird.** Helfen auch Sie uns dabei, unseren Planeten für zukünftige Generationen zu erhalten und **fragen Sie nach biologisch abbaubaren Strohhalmen.**

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.

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.





# GOURMET-ERLEBNIS

Wählen Sie zwei vietnamesische Reispapier-Röllchen und, bitte, wählen Sie aus dem Gourmet-Erlebnis-Menü je ein Gericht aus unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen, dazu wahlweise ein Hauptgericht zwischen Nudeln, Fleisch und Fisch, mit einer Beilage aus Ihrer Wahl, sowie ein Dessert, bis zu insgesamt drei Gerichten. 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. Sie können auch jedes zusätzliche Gericht zum vollen Preis bestellen.

## VIETNAMESESISCHE REISPAPIER-RÖLLCHEN ZUM ANFANG

### FRÜHLINGSROLLE **V**

geräucherter Chili-Bohnen-Tofu, Taro, Karotten, Pilze, Glasnudeln, Wasserkastanien, vietnamesische Kräuter

### GOI CUON – VIETNAMESESISCHE SOMMERROLLE

Schweinefilet, pochierte Tigergarnele, Fadennudeln, vietnamesische Kräuter

### SAUCEN

Erdnuss, Nuoc Cham, Hoisin

## SUPPE, SALAT UND VORSPEISEN

### GRÜNER PAPAYASALAT

Spargelbohnen, Tomaten, Erdnüsse, Knoblauch, Fischsauce, Limette, Palmzucker, Chili  
Vegetarische Alternative ohne Fischsauce **V**

### SCHNAPPER-CARPACCIO\*

Pomelo, Ingwerdressing, eingelegtes Radieschen, knuspriger Knoblauch, Frühlingszwiebel-Öl

### KNUSPRIGER TINTENFISCH

wilder Rucola, scharfe Salsa Rosa und gegrillte Limette

### INDOCHINESISCHE SCHARFE TOM-YAM-SUPPE

Zitronengras, Kaffernlimette, Galangal-Brühe (vegetarische oder mit Huhn oder mit Meeresfrüchten)

## NUDELN, FLEISCH UND FISCH

### NUDELN **V**

dünne Udon Nudeln, Tofu, Gemüse, würzige Zwiebel-Tomatensauce

### RIND BO BUN

Reisnudeln, mariniertes Rindfleisch, Karotten, Daikon, frische Kräuter, Erdnüsse

### KNUSPRIG KAREMELLISIERTER SCHWEINEBAUCH

Entenkeule, Kartoffeln, Knoblauch-Schnittlauch, Ei, süße Soja

### PAPILLOTE AUS KOHLENFISCH MIT ZITRONENGRAS

Shimeji-Pilze, Baby-Pak-Choi, Ingwer-Dashi

## BEILAGEN

(Eine Beilage Ihrer Wahl)

### GEDÄMPFTER JASMINREIS

### GEMÜSE DER SAISON

im Wok mit Basilikum, Knoblauch, Chilis und Fischsauce angebraten

### GESCHMOLZENE AUBERGINE

Frühlingszwiebel-Öl, Yuzu-Soja-Cham

### KNOBLAUCHSPINAT

### BOHNENSPROSSEN

In Knoblauch und Sesamöl sautiert und mit Schnittlauchspitzen serviert

## DESSERTS

### VIETNAMESESISCHER PUDDING

### CHE BAO MAU

Pandan-Gelees, rote Kidneybohnen, Mungobohnen, Kokoscreme, geraspeltes Eis

**V** Vegetarisch

Bitte informieren Sie unsere Besetzung 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.





---

# MENU

---

## SALATE UND VORSPEISEN

### GRÜNER PAPAYASALAT

Spargelbohnen, Tomaten, Erdnüsse, Knoblauch, Fischsauce, Limette, Palmzucker, Chili  
Vegetarische Alternative ohne Fischsauce **V**

### GARNELEN UND POMELO

Rote Zwiebel, knusprige Schalotten, Orangen-Miso-Soja-Dressing

### WÜRZIGES RINDFLEISCH\*

Basilikum, Minze, Schalotten, geröstetes Reispulver, würziges Tamarinden-Dressing

### SCHNAPPER-CARPACCIO\*

Pomelo, Ingwerdressing, eingelegter Rettich, knuspriger Knoblauch, Frühlingszwiebelöl

### BLACK ANGUS-RINDERTATAR\*

Chili-Limetten-Dressing, Gurke, vietnamesische Kräuter, knusprige Schalotten, Lotuswurzel-Chips

### GEBRATENE KNOBLAUCH-ESCARGOTS (6 Stücke)

### GARNELENKUCHEN

Vietnamesisches Gemüse, würzige Gochujang-Mayo

### KNUSPRIGER TINTENFISCH

mit wildem Rucola, würziger Salsa Rosa und gegrillter Limette

## VIETNAMESISCHE REISPAPIER-RÖLLCHEN Die Glück der Verteilung

### CHA GIO - GEBRATENE KAISERROLLE

Garnelen, Hühnchen, Karotten, Pilze, Glasnudeln, Wasserkastanie, mit vietnamesischen Kräutern

### GEBRATENE FRÜHLINGSROLLE **V**

Geräucherter Chili-Bohnen-Tofu, Taro, Karotten, Pilze, Glasnudeln, Wasserkastanien, vietnamesische Kräuter

### GOI CUON - VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE

Schweinefilet, pochierte Tigergarnele, Fadennudeln, vietnamesische Kräuter

### FRISCHE SOMMERROLLE **V**

Fadennudeln, knuspriges Yuba, Salat, Karotten, Kohl, Avocado, Gurke, vietnamesische Kräuter

### SAUCEN ZUM DIPPEN

Erdnuss, Nuoc Cham, Hoisin

**V** Vegetarisch

*Bitte informieren Sie unsere Besetzung 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.*



# MENU

## HAUPTGERICHTE FLEISCH UND MEERESFRÜCHTE

### BO KHO

vietnamesischer Rindfleisचेintopf  
mit französischem Baguette

### BLACK ANGUS ENTRECÔTE (280 g)\*

Schwarze Knoblauchmarinade,  
vietnamesische Chimichurri, Koji Beurre Blanc

### KNUSPRIG KAREMELLISIERTER SCHWEINEBAUCH

Entenkeule, Kartoffeln, Knoblauch-Schnittlauch,  
Ei, süßes Soja

### IM GANZEN GEBRATENER, KNUSPRIGER Roter Schnapper

Mangosalat, geröstete Cashewnüsse

### SOLE MEUNIÈRE

Kurkuma, Dill, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln,  
Kokos-Fenchel-Velouté

### PAPILLOTE AUS SCHWARZEM DORSCH MIT ZITRONENGRAS

Shimeji-Pilz, Baby-Pak-Choi, Ingwer-Dashi

### TYPHOON SHELTER LOBSTER\*

XO-Sauce, E-Fu-Nudeln, Schnittlauch, Schalotten,  
Chili, Frühlingszwiebeln

## DESSERTS

### SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Bitte rechnen Sie mit 15 Min. Zubereitungszeit

### VIETNAMESISCHER PUDDING

### CHE BAO MAU

Pandan-Gelees, rote Kidneybohnen, Mungbohnen,  
Kokoscreme, geraspelttes Eis

### GERÖSTETE ANANAS

Kokosnusseeis

**V** Vegetarisch

## SUPPE, NUDELN, REIS

### INDOCHINESISCHE WÜRZIGE TOM-YAM-SUPPE

Zitronengras, Kaffernlimette, Galangal-Brühe  
(Huhn oder Meeresfrüchte)

### INDOCHINESISCHE WÜRZIGE TOM-YAM-SUPPE **V**

Zitronengras, Kaffernlimette, Galangal-Brühe

### PHO BO

Reisnudeln mit Rindfleisch oder Hühnchen  
(würzig oder nicht würzig)

### TEMPELNUDEL **V**

dünne Udonnudeln, Tofu, Gemüse,  
würziges Tomaten-Zwiebel-Relish

### RIND BO BUN

Reisnudeln, marinierte Rindfleischspieße, Karotten,  
Daikon, frische Kräuter, Erdnüsse

### INDOCHINESISCHER GEBRATENER REIS

Lamm Char Siu, Ei, Austernsauce, süßes Soja, Gai Lan,  
Frühlingszwiebel, Minze, knuspriger Knoblauch

## BEILAGEN

### GEDÄMPFTER JASMINREIS

### GEMÜSE DER SAISON

im Wok mit Basilikum, Knoblauch,  
Chilis und Fischsauce angebraten

### GESCHMOLZENE AUBERGINE

Frühlingszwiebelöl, Yuzu-Soja-Cham

### KNOBLAUCHSPINAT

### BOHNENSPROSSEN

In Knoblauch und Sesamöl sautiert  
und mit Schnittlauchspitzen serviert

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.





 **MSC**

The MSC logo consists of a stylized sun or starburst symbol with the letters 'M' and 'S' inside a circle. To the right of the symbol, the letters 'MSC' are written in a bold, black, serif font.