



LA PESCADERIA

FISH MARKET

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

Pita-Brot & Dips

Tzatziki & tarama

Kalte Mezze

Griechischer Salat

Reife Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Paprika,
im Fass gereifter griechischer Feta und natives Olivenöl extra

Römersalat

Dill, Frühlingszwiebeln, gegrillter Manouri-Käse, Dressing

Hummus

Kichererbsen, Tahina, Knoblauch, Zitronensaft und natives Olivenöl extra

Große Kapern

Melitzanosalata

Rauchig gebratene Aubergine, Knoblauch, Petersilie,
rote Zwiebeln, Zitronensaft und natives Olivenöl extra

Gegrillte Paprika

Rote, grüne und gelbe Paprika, gegrillt in nativem Olivenöl extra
und mit 25 Jahre gereiftem Balsamico-Essig verfeinert

Grillgemüse

Minzjoghurt und Mastelo-Käse

Karotten

Eingelegte Bio-Zitrone, Kreuzkümmel, natives Olivenöl extra

Frischer Orangensalat

Weißer Zwiebeln, Granatapfel, Minze, natives Olivenöl extra

Gemischte Oliven

Karpouzi-Salat

Wassermelone, Feta, frische Minze

Warme Mezze

Moussaka

Zart gebratene Aubergine, Rinder- und Lamm-Hackfleisch,
gebackene Tomaten und Béchamelsauce

Fritto misto (Sardellen/Garnelen/Tintenfisch)

Leicht angebraten, mit Petersilie und Zitrone

Falafel

Gebratene Feta-Sticks

Gegrillter Oktopus

Kartoffeleintopf, Paprika

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

Bestimmte Lebensmittel können eingefroren worden sein. Diese Lebensmittel werden mit den gewissenhaftesten
Verfahren aufgetaut, die die organoleptischen Eigenschaften der Produkte nicht verändern.

Fischtheke*

Bitte informieren Sie sich an der Tafel über die saisonale Verfügbarkeit.

Wählen Sie Ihren Fisch aus und genießen Sie ihn leicht gegrillt mit Gigantes-Bohnen aus Prespes und griechischen Zitronenkartoffeln | Preis pro 100 g

Carabineros 

Blauer Hummer aus der Bretagne 

Kaiserhummer 

Wilde Riesengarnelen aus der Toskana** 

Languste 

Petersfisch 

Zackenbarsch

Steinbutt

Lachs von den Färöer-Inseln

Seezunge

Bio-Seebrasse aus Sardinien

Bio-Seebarsch aus Sardinien

Schwertfisch

Thunfisch

Seeteufel

Gemeine Meerbrasse

Rote Meerbarbe

Pandora

Tintenfisch

Makrele

Sardinen

Jakobsmuschel in der Schale 

Saucen

Ladolemono, Salmoriglio, Sauce aus geräucherten Mandeln und Pimentón De La Vera, Pfeffer, Frische Kräuter, Frische Tomaten

Mögen Sie keinen Fisch? Wir haben trotzdem etwas für Sie...

Gegrillte Lammkoteletts mit Tsatsiki

Moussaka

Gäste, die das „Dinner and Bubbles“-Paket gebucht haben, können 3 Mezes pro Person, 1 portion eines speziell markierten Fisches in unserem Eistank, außer den mit  gekennzeichneten, und 1 Dessert wählen. Sie können den im Paket enthaltenen Teil des Fischgerichts für 50% des angegebenen Preises durch ein Gericht ersetzen, das mit  gekennzeichnet ist.

Jedes weitere Gericht wird zum vollen Preis berechnet.

Wenn Sie eine Allergie oder Empfindlichkeit gegenüber bestimmten Lebensmitteln haben, informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.

* Hinweis für die öffentliche Gesundheit: Der Verzehr von rohem oder halbgarem Fleisch (Geflügel, Rind, Lamm, Schwein usw.), Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann Ihr Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Erkrankungen leiden.

Bestimmte Lebensmittel können eingefroren worden sein. Diese Lebensmittel werden mit den gewissenhaftesten Verfahren aufgetaut, die die organoleptischen Eigenschaften der Produkte nicht verändern.

Dessert

Karidopita und Vanilleeis

Käsekuchen

Frische Früchte der Saison

Baklava

Dessert aus griechischem Joghurt, Honig und Pistazien

Wenn Sie eine Allergie oder Empfindlichkeit gegenüber bestimmten Lebensmitteln haben,
informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung.
Bestimmte Lebensmittel können eingefroren worden sein. Diese Lebensmittel werden
mit den gewissenhaftesten Verfahren aufgetaut, die die organoleptischen Eigenschaften der Produkte nicht verändern.

