



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

# GOURMET-ERLEBNIS

Bitte wählen Sie ein Gericht aus jedem Bereich des Gourmet-Erlebnis-Menüs und können dabei bis zu drei Gerichte wählen. Wenn Sie das Paket gekauft haben, können Sie ein Gericht aus der Dining Experience-Auswahl für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem A-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen. Alternativ kann auch gegen Zahlung des vollen Preises ein Gericht hinzugefügt werden.

## VORSPEISEN

**NIZZA-SALAT** | In Olivenöl pochiertes Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen, Ei, grüner Salat, Tomaten, Kartoffeln und Oliven auf einem Kichererbsenpfannkuchen

**SANTORINI-SALAT** **V** | Tomate, Minze, Im Fass gereifter Feta-Käse, Gurke, rote Zwiebel, Kapernäpfel, Oliven, Oregano-Dressing

**VITELLO TONNATO** | Das Original!

**GEBRATENE KRABBENFRIKADELLEN** | Zitronen-Aioli

**LIGURE** **V** | Dekonstruierte Minestrone, hausgemachtes Pesto und Fruchtfleisch von San Marzano-Tomaten

## HAUPTGERICHTE

**PASTA** **V** | Pasta des Tages, vom Chefkoch empfohlen

**VEGGIE** **V** | Cremige Ziegenkäse-Polenta, Ratatouille, Pinienkerne

**THUNFISCH\*** | In Sesam angebraten, medium, gegrillte Avocado, Ponzu-Sauce

**SEEZUNGE** | Geröstet, geschmorter Artischockenherzen, Steinpilze, Kalbsjus (500 g)

**HÄHNCHEN** | Ohne Knochen, mariniert mit konfitiertem Knoblauch und gegrillt, dazu Bratensaft, Aioli und Pommes frites

## DESSERTS

**CRUMBLE** | Rhabarber, Golden-Äpfel, Ingwer, Fior di Latte-Eiscreme

**CRÈME BRÛLÉE** | Bourbon-Vanille

**TIRAMISU** | Das Original!

**EISCREME & SORBET** | Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserem Tagesangebot

**TELLER MIT FRISCHEM OBST DER SAISON**

**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.

# ZUM TEILEN

## MEERESFRÜCHTE-PLATTE\* (für zwei)

Languste, Königskrabben, Blaukrabben, Kaisergranat, argentinische Garnelen, Jakobsmuscheln, wilde Venusmuscheln

## IMPERIAL OSCIETRA KAVIAR\* 30 g

Gewürze, Blinis

## AUSTERN DER SAISON\* ½ Dutzend

Mignonnettes, Zitrone

# VORSPEISEN

## KALT

### NIZZA-SALAT

In Olivenöl pochierter Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen, Ei, grüner Salat, Tomaten, Kartoffeln und Oliven auf einem Kichererbsenpfannkuchen

### SANTORINI-SALAT **V**

Tomate, Minze, im Fass gereifter Feta-Käse, Gurke, rote Zwiebel, Kapernäpfel, Oliven, Oregano-Dressing

### VITELLO TONNATO

Das Original!

### THUNFISCH-TARTAR\*

Gelbflossenthun, eingelegte Gurke, Mikro-Radieschen

### FOIE GRAS

In grobem Salz mariniert, Landkornbrot mit Nüssen und Feigen, gereiftes Essigfeigen-Chutney

## WARM

### GEBRATENE KRABBEFRIKADELLEN

Zitronen-Aioli

### TINTENFISCHE

Gebraten, Hummus, halbgetrocknete Tomaten, Petersilien-Kapern-Sauce

### LIGURE **V**

Dekonstruierte Minestrone, hausgemachtes Pesto und Fruchtfleisch von San Marzano-Tomaten

**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.

# HAUPTGERICHTE

## PASTA V

Pasta des Tages, vom Chefkoch empfohlen

## VEGGIE V

Cremige Ziegenkäse-Polenta, Ratatouille, Pinienkerne

## WOLFSBARSCH (für zwei) 1 kg

In Salzkruste, geschmorter Fenchel und Ladolémono

## THUNFISCH\*

In Sesam angebraten, mittel gekocht, gegrillte Avocado, Ponzu-Sauce

## HUMMER THERMIDOR

Thermidor, frische grüne Blätter, Champignonscheiben, leichtes Trüffelöl

## SEEZUNGE 500 g

Geröstet, geschmorte Artischockenherzen, Steinpilze, Kalbsjus

## KALB

Rosa serviertes Filet, langsam gegarte lackierte kurze Rippen, Schalotten-Confit, Karottenvelouté

## LAMMFILET (für zwei)

Serviert rosé in der Kruste, Zwiebeln, Tomaten-Confit, Sardellen, Babygemüse, mit Rosmarin angereichertem Jus

## HÄHNCHEN

Ohne Knochen, mariniert mit konfitiertem Knoblauch und gegrillt, dazu Bratensaft, Aioli und Pommes frites

## BEILAGEN

In Knoblauch sautierter Babyspinat

Kartoffelpüree mit extra nativem Olivenöl

Bratkartoffeln mit Zitrone griechischer Art

Tomaten provençal

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 halbrohen 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.

# DESSERTS

## CRUMBLE

Rhabarber, Golden-Äpfel, Ingwer, Fior di Latte-Eiscreme

## CRÈME BRÛLÉE

Bourbon-Vanille

## EISCREME & SORBET

Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

## PAVLOVA

Baiser, leichte Sahne, Beeren, Coulis, frische Minze

## TIRAMISU

Das Original!

## TROPISCHE FRÜCHTE

Große Auswahl auf Eis zum Teilen

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

