

海渡

海渡
KAIDU

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



An unserem Teppanyaki-Tisch können Sie authentisches japanisches Gourmet-Erlebnis verkosten und verschiedene Geschmackskombinationen entdecken. Das Wort „Teppanyaki“ ist von „Teppan“ mit der Bedeutung „Eisenplatte“ sowie von „Yaki“ mit der Bedeutung „vom Grill“ abgeleitet. Hierbei handelt es sich um eine einzigartige kulinarische Kunst: Hochqualifizierte Köche bereiten die besten Zutaten direkt vor Ihren Augen zu. Genießen Sie den Zauber von Teppanyaki: ein Fest für die Augen und ein wahrer Gaumenschmaus!



Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

Geisha

SUSHI & SASHIMI*

GEISHA-TEMPURA

SALATMISCHUNG, GOMA SESAM-DRESSING

WEISSE MISO-SUPPE, SEIDENTOFU, WAKAME-ALGEN

WOLFSBARSCHFILET

GEBRATENER EIER-REIS

HÄHNCHENBRUST

Alles serviert mit saisonalem Gemüse, Waldpilzen

KARAMELLISIERTE ANANAS, INGWER-EISCREME, MINZE

Samurai

SUSHI & SASHIMI*

SAMURAI-TEMPURA

SALATMISCHUNG, GOMA SESAM-DRESSING

WEISSE MISO-SUPPE, SEIDENTOFU, WAKAME-ALGEN

SCHOTTISCHER LACHS, RIESENGARNELEN*

GEBRATENER EIER-REIS

RUMPSTEAK*

Alles serviert mit saisonalem Gemüse, Waldpilzen

KARAMELLISIERTE ANANAS, INGWER-EISCREME, MINZE

Kaiser

SUSHI & SASHIMI*

KAISER-TEMPURA

SALATMISCHUNG, GOMA SESAM-DRESSING

WEISSE MISO-SUPPE, SEIDENTOFU, WAKAME-ALGEN

GELBFLOSSENTHUN TATAKI-STYLE, JAPANISCHE JAKOBSMUSCHELN, HALBER AMERIKANISCHER HUMMER*

GEBRATENER EIER-REIS

RINDERFILET*

Alles serviert mit saisonalem Gemüse, Waldpilzen

KARAMELLISIERTE ANANAS, INGWER-EISCREME, MINZE

Verbessern Sie Ihr Samurai- oder Kaiser-Teppanyaki-Erlebnis, indem Sie das Rumpsteak oder Rinderfilet für zusätzliche € 30 durch erstklassiges 100% zertifiziertes Wagyu-Rindfleisch ersetzen. Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach Verfügbarkeit und Details.

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.

Vegetarisch

GEMÜSE-SUSHI

GEMÜSE-TEMPURA

SALATMISCHUNG, GOMA SESAM-DRESSING

WEISSE MISO-SUPPE, SEIDENTOFU, WAKAME-ALGEN

EIEROMELETT GEROLLT

GEBRATENER EIER-REIS

SESAM-TOFUSTEAK

Alles serviert mit saisonalem Gemüse, Waldpilzen

KARAMELLISIERTE ANANAS, INGWER-EISCREME, MINZE

Kindermenü

SUSHI-SPECIAL FÜR KINDER

GEMÜSE-TEMPURA FÜR KINDER

SALATMISCHUNG, GOMA SESAM-DRESSING

WEISSE MISO-SUPPE, SEIDENTOFU, WAKAME-ALGEN

TERIYAKI VOM JUNGEN HÄHNCHEN

GEMÜSE DER SAISON

GEBRATENER EIER-REIS

KARAMELLISIERTE ANANAS, SORBET UND EISCREME

Bitte informieren Sie unsere Besatzung 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.

 MSC



MSC TRÄGT ZUR ERHALTUNG
DES ROTEN THUNFISCHES BEI

