

— UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL —

FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Schorlen	0,2 l	inklusive
<i>Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i>		
		
Eistee Zitrone	0,2 l	inklusive
Coca-Cola	0,2 l	inklusive
<i>Coca Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta</i>		
Thomas Henry	0,2 l	inklusive
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		
Mein Schiff® Tafelwasser	0,2 l	inklusive
<i>mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure</i>		
Waterkant Flut	0,33 l	2,10 €
<i>natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt</i>	0,75 l	5,60 €
Waterkant Ebbe	0,33 l	2,10 €
<i>natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	0,75 l	5,60 €

SEKT & PROSECCO

Mein Schiff® Sekt,	0,1 l	inklusive
„Sonder-Cuvée“, trocken	0,75 l	29,00 €
Mein Schiff® Prosecco DOC,	0,1 l	inklusive
Frizzante, trocken	0,75 l	32,00 €
„Schloss Lichtenstein“, Schnaufer, alkoholfrei	0,1 l	inklusive

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1 l	8,50 €
	0,75 l	55,00 €
Pommery Brut Rosé	0,1 l	10,00 €
	0,75 l	65,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	65,00 €

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3 l	inklusive
Bitburger Radler	0,3 l	inklusive
Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei	0,33 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	inklusive
Paulaner Weizen-Radler alkoholfrei	0,33 l	inklusive

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	inklusive
Dry Sack Medium Dry	5 cl	inklusive
Sandeman White Porto	5 cl	inklusive
Sandeman Ruby Porto	5 cl	inklusive

WERMUT

Martini Extra Dry	5 cl	inklusive
Martini Bianco	5 cl	inklusive
Martini Rosso	5 cl	inklusive

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4 cl	inklusive
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	inklusive
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,80 €

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V. S. O. P.	4 cl	inklusive
------------------------------	------	-----------

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	inklusive
Metaxa*****	4 cl	inklusive
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	inklusive
Carlos Primero	4 cl	4,80 €

GRAPPA

Cellini Cru	4 cl	inklusive
Il Merlot di Nonino	4 cl	6,30 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	6,30 €
In barriques lo Chardonnay di Nonino	4 cl	6,30 €

OBSTBRÄNDE

Père Magloire Calvados V. S. O. P.	4 cl	inklusive
Kostenzer Alter Apfel (40 %)	4 cl	6,40 €
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45 %)	4 cl	5,60 €
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40 %)	4 cl	8,50 €
Kostenzer Alte Mirabelle (40 %)	4 cl	8,50 €
Kostenzer Alte Zwetschge (40 %)	4 cl	8,50 €

KRÄUTER, BITTERS & ANISÉES

Aperol	4 cl	inklusive
Campari Bitter	4 cl	inklusive
Averna Amaro	4 cl	inklusive
Ramazzotti Amaro	4 cl	inklusive
Fernet-Branca	4 cl	inklusive
Jägermeister	4 cl	inklusive
Sambuca Molinari	4 cl	inklusive
Pernod	4 cl	inklusive

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Kaffee ^{1,2}	inklusive
Entkoffeinierter Kaffee	inklusive
Espresso ^{1,2}	inklusive
Doppelter Espresso ^{1,2}	inklusive
Espresso macchiato ^{1,2}	inklusive
Cappuccino ^{1,2}	inklusive
Milchkaffee ^{1,2}	inklusive
Latte macchiato ^{1,2}	inklusive

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey ^{1,2}	inklusive
Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast ^{1,2}	inklusive
Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose ^{1,2}	inklusive
Bio Grüner Tee China Original ^{1,2}	inklusive
Bio Grüner Tee Tropische Früchte ^{1,2}	inklusive
Bio Kräutertee Kamille & Verbene ^{1,2}	inklusive
Bio Kräutertee Minze ^{1,2}	inklusive
Bio Kräutertee Verbene & Melisse ^{1,2}	inklusive
Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer ^{1,2}	inklusive
Bio Rooibostee Bourbon Vanille ^{1,2}	inklusive

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ^{1,2}	inklusive
---	-----------



— WEISSWEINE —

VIÑA ZÁNCARA BLANCO · Abaran, Murcia, Spanien

Airén & Macabeo

WEISSBURGUNDER MOSAIK · Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Weißburgunder

HOMENAJE · Marco Real, Navarra, Spanien

Sauvignon Blanc & Chardonnay

— ROTWEINE —

VIÑA ZÁNCARA TINTO · Abaran, Murcia, Spanien

Tempranillo, Monastrell & Syrah

UGGIANO CHIANTI SERATINA COLLI FIORENTINI DOCG

Azienda Uggiano, Toskana, Italien

Sangiovese & Cabernet Sauvignon

WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI · Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Cabernet Sauvignon

— ROSÉWEINE —

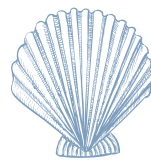
VIÑA ZÁNCARA ROSADO · Abaran, Alhama de Murcia, Spanien

Tempranillo & Monastrell

VINYES ROSES DINS DEL COR · Jané Ventura, Penedès, Spanien

Sumoll, Tempranillo & Red Grenache

Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in der *Mein Schiff®* Weinkarte.



IHR INDIVIDUELLES MENÜ

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen.
Da alle Gerichte auf dieser Karte kombinierbar sind,
wählen Sie – je nach Geschmack – Vorspeise, Suppe,
Zwischengang, Hauptspeise und Dessert aus.

Wir wünschen einen guten Appetit.

TAGESMENÜ

VORSPEISE

Gemüsesalat mit weißem Rettich

oder Carpaccio vom Wolfsbarsch* mit mariniertem Orangen-Chicorée

SUPPE

Lauchcremesuppe mit Minz-Öl

oder Wassermelonen-Gazpacho

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf Kartoffelschnee und Schnittlauch-Pistou

oder gebackene Miesmuscheln mit Knoblauch-Dip

HAUPTSPEISE

Zanderfilet* mit roter Bete, Birne, Meerrettich, Kürbiscrème,
gerösteten Kürbiskernen und Rosmarin

oder geschmorter Kalbsrollbraten „Saltimbocca“ an Thymianglace
mit Karottengemüse und Limetten-Polenta

Für das gewisse Extra: Für nur 24,50 €
erhalten Sie zusätzlich einen ½ Hummer.

DESSERT

Türkischer Kaffeekekuchen, Schokoladenbiskuit mit
Kaffee-Schokoladen-Creme und Kaffeesauce

oder Creme von Sommerfrüchten mit Orangen-Spiegelglasur
und Krokant-Mandeln

HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta wird an Bord täglich frisch für Sie hergestellt.

Kombinieren Sie Pasta und Sauce ganz nach Ihrem Belieben.

Pasta Tagliatelle, Linguine, Penne, Fusilli, Spaghetti

Saucen Tomate, Arrabbiata, Aglio e olio, Bolognese, Gorgonzola, Carbonara

VEGANES MENÜ

Vorspeise Sommerrollen „Vietnam Style“ mit Chili-Koriander-Dip

Suppe Zitronengrassüppchen mit roten Linsen

Zwischengang Risotto mit Edelpilzen und Kichererbsen

Hauptspeise Tofu in der Pfefferkruste an leichter Sojasauce mit Reismudeln und Sesam-Öl

Dessert Birne Helene – Vanillemousse mit Schokoladensauce, Birnen-Eis und Birnenschutney

UNSERE LIEBLINGE

Vorspeise Antipasti-Variation mit Knoblauchbrot

Salat Bunter Blattsalat in Kräuter dressing mit Bio-Hirse

Zwischengang Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat

Hauptspeise Rinderrückensteak* an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

oder Lachsforellenfilet vom Grill mit Ofengemüse, Erbsenpüree und Apfelchutney

Dessert Sorbet **oder** Eiscreme **oder** frische Früchte **oder** internationale Käseauswahl

BESONDERE SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren 19,90 €

Mein Schiff® Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 21,50 €

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 24,50 €

Ganzer gratinierter Hummer „Thermidor“ mit Hummer-Linguine und Salatherzen 49,00 €

Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern,
Zitrusfrüchten und Rosmarinkartoffeln 32,00 €



GANZ SCHÖN GESUND steht im Bereich Ernährung für abwechslungsreiche Zutaten,
besonders schonende Garverfahren und die optimale Zusammenstellung von Speisen.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen
sind **vegan**.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen
sind **vegetarisch**.

***Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden.** Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

***These foods can be cooked to order.** Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.