UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

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

SEKT & PROSECCO

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

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1 l 0,75 l	10,00 € 70,00 €
Pommery Brut Rosé	0,1 l	10,00 €
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75 l	75,00 €

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	inklusive
Entkoffeinierter Kaffee	inklusive
Espresso	inklusive
Doppelter Espresso	inklusive
Espresso macchiato	inklusive
Cappuccino	inklusive
Milchkaffee	inklusive
Latte macchiato	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

1 Bio-zertifiziert | 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert

ATLANTIK

WEISSWEINE

	0,1 l	0,75 l
VIÑA ZÁNCARA BLANCO · Abaran, Murcia, Spanien *Airén & Macabeo*	**inklusive**	
WEISSBURGUNDER MOSAIK · Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland *Weißburgunder*	5,50 €	35,00 €
HOMENAJE · Marco Real, Navarra, Spanien *Sauvignon Blanc & Chardonnay*	5,60 €	36,00 €

ROTWEINE

	0,1 l	0,75 l
VIÑA ZÁNCARA TINTO · Abaran, Murcia, Spanien *Tempranillo, Monastrell & Syrah*	**inklusive**	
UGGIANO CHIANTI SERATINA COLLI FIORENTINI DOCG Azienda Uggiano, Toskana, Italien *Sangiovese & Cabernet Sauvignon*	4,60 €	30,00 €
WOODBRIDGE BY ROBERT MONDAVI · Robert Mondavi, Kalifornien, USA *Cabernet Sauvignon*	5,10 €	33,00 €

ROSÉWEINE

	0,1 l	0,75 l
VIÑA ZÁNCARA ROSADO · Abaran, Alhama de Murcia, Spanien *Tempranillo & Monastrell*	**inklusive**	
VINYES ROSES DINS DEL COR · Jané Ventura, Penedès, Spanien *Sumoll, Tempranillo & Red Grenache*	6,80 €	44,00 €

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, Kürbiscreme,
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 Kaffeekuchen, 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 Reisnudeln und Sesam-Öl
Dessert	Birne Helene – Vanillemousse mit Schokoladensauce, Birnen-Eis und Birnenchutney

UNSERE LIEBLINGE

Vorspeise	Antipasti-Variation mit Knoblauchbrot
Salat	Bunter Blattsalat in Kräuterdressing 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.