

SPEISEN & GETRÄNKE

ZUM DIPPEN

Vorab servieren wir Ihnen unsere Dips

Hummus 🌱

cremige Kichererbsen mit libanesischen Gewürzen

Rote-Bete-Creme 🌱

Dip von gerösteter Roter Bete mit Basilikum

Baba Ganoush 🌱

kaltes würziges Püree aus gegrillten Auberginen mit arabischer Sesamsauce und frischer Minze

Erbsen-Avocado-Creme 🌱

mit Frühlingslauch, frischem Koriander und Sonnenblumenkernen

Vegane Oliven 🌱

schwarze Olivenpaste mit frischen Kräutern

🌱 vegetarisch 🌱 vegan

BROT

In unserem Brotkorb finden Sie verschiedene Brote und Kräcker aus unserer eigenen Bord-Bäckerei.

Baguette

aus Bio-Dinkelmehl

Grünkern-Quinoa-Brot

Walnuss-Ciabatta

Artisanbrot

mit verschiedenen Saaten

Kräcker



ZUM DIPPEN

VORSPEISEN

Vollkorn-Spaghetti 🌱

mit Kirschtomaten, Brokkoli, Spargel und Walnusspesto *inklusive*

Hummus-Superfood-Wrap 🌱

Tortilla-Wrap mit Fetakäse, Avocado,
Hummus, gegrillter Paprika und Spinat *inklusive*

Würzige Hähnchenbällchen

mit mexikanischem Chipotle-Chili und frischem
Koriander in einer Anissamenbrühe an Tomaten-Dip *inklusive*

Malaysische Curry-Laksa

mit Hummer*, Limetten, Thai-Basilikum,
Zuckerschoten und Reismudeln **9,90 €**

SUPPEN

Ofengeröstete Tomaten 🌱

in Kokosmilch, mit Cashewkernen,
Kaffirlimettenblättern und Thai-Basilikum *inklusive*

Tom Yam Gung

Scharfe thailändische Suppe mit Shrimps *inklusive*

Sobanudeln und Streifen vom Rinderfilet*

in Ingwer-Sternanis-Brühe mit Seetang, Austernpilzen und Sojasprossen **10,90 €**

VORSPEISEN, SUPPEN

BOWLS

Garten 🌱

Spinat mit Fetakäse, Rotkohl, Roter Bete, Zuckerschoten,
Gurke, Avocado, gerösteten Saaten und Himbeer-Minz-Dressing..... *inklusive*

Asia 🌿

Glasnudelsalat in Teriyaki-Ingwer-Dressing mit Sprossen,
Mangowürfeln, Curry-Blumenkohl, Gojibeeren und geröstetem Sesam..... *inklusive*

Italiener 🌱

Kräutersalat in Olivenöl-Limonen-Vinaigrette mit Honigmelone,
getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchininudeln und Mozzarella..... *inklusive*

Falafel 🌱

mit Camargue-Reis, Edamamebohnen, Süßkartoffeln,
Granatapfelkernen, Radieschen und Falafelbällchen *inklusive*

Protein 🌱

mit Quinoa, Mangold, Karotten, Linsen, Champignons, Hüttenkäse,
Staudensellerie, pochiertem Ei*, Brokkoli und gerösteten Kürbiskernen *inklusive*

BEILAGEN

Sous-vide gegarte Hähnchenbrust..... *inklusive*

*Lachswürfel** roh und mariniert *inklusive*

Teriyaki-Tofu 🌿 *inklusive*

*Streifen vom Pommern-Rinderfilet** 7,90 €

*Thunfisch**-Sashimi 7,90 €

Gebratene Rotgarnelen 4 Stück..... 7,90 €

BOWLS, BEILAGEN

HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackene Süßkartoffeln 🌱

mit gebratenem Brokkoli und schwarzem Sesam-Couscous..... *inklusive*

Scharfes Thai-Curry 🌱

in Kokosmilch mit Tofu, Thai-Basilikum,
Kaffir-Limettenblättern und Naturreis *inklusive*

*Gedämpftes Lachsfilet**

mit japanischem Togarashigewürz auf Hirse,
mit buntem Gemüse, Shiitake-Pilzen und gerösteten Kartoffeln..... *inklusive*

Gegrillter Red Snapper

mit Kürbispüree, geröstetem Blumenkohl,
mit Ras el-Hanout gewürzt und Baby-Römersalat *inklusive*

Kotelett vom Kleeschwein

mit Harissa mariniert, dazu violette Kartoffeln,
Bohnen, gegrillter Frühlingslauch und Austernpilze *inklusive*

Steak vom Rinderrücken

mit Süßkartoffelpüree,
Mais-Salsa und Kräuter-Röstkartoffeln *inklusive*

Low Carb

200 g Rinderfilet* vom Dry-aged-Pommernrind
mit sautiertem Blattspinat und konfierten Balsamico-Kirschtomaten **23,50 €**

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, 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.

HAUPTGERICHTE

DESSERTS

Käseauswahl aus laktosefreiem Käse *inklusive*

Buchweizen-Crêpes 🌱

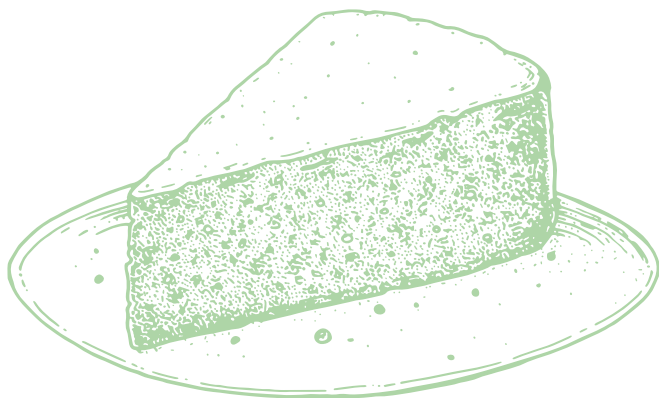
mit glasierten Zimtäpfeln und Kardamom-Espuma *inklusive*

Unschuldige Schokoladentarte 🌱 (glutenfrei)

mit Schokoladen-Ganache und in Limonengras marinierten Früchten *inklusive*

Tapioka-Kokos-Pudding 🌱

mit marinierten Mangowürfeln *inklusive*



HEISSGETRÄNKE

Gerne servieren wir Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink

Kaffee ^{1,2} inklusive

Entkoffeinierter Kaffee ^{1,2} inklusive

Espresso ^{1,2} inklusive

Doppelter Espresso ^{1,2} inklusive

Cappuccino ^{1,2} inklusive

Latte macchiato ^{1,2} inklusive

Milchkaffee ^{1,2} inklusive

Heiße Schokolade ^{1,2} inklusive

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ^{1,2}

Unsere Empfehlung

Leuchtender Sanddorn und knallrote Hagebutte,
verfeinert mit betörendlieblichen Rosenblütenblättern inklusive

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder ^{1,2}

Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder inklusive

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose ^{1,2}

Duft und Geschmack zarter Aprikosen und frischer Pfirsiche
für ein lieblich-himmliches Genusserlebnis inklusive

Bio Kräutertee Verbene & Melisse ^{1,2}

Verbene und Melisse sorgen mit Duft und
Geschmack für Ruhe und Geborgenheit inklusive

1 Bio-zertifiziert 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert

FRISCHES AUS DER SAFTWERFT

Vitaminator Kiwi, Ingwer, Apfel, Erdbeere5,60 €

Summer Body Heidelbeere, Apfel, Minze, Limette.....5,60 €

Veggie Love Avocado, Banane, Karotte, Rote Bete.....5,60 €

Green Cleanse Avocado, Kiwi, Spinat, Apfel.....5,60 €

Red Booster Rote Bete, Apfel, Karotte, Ingwer, Limette.....5,60 €

INGWER-APFEL-ELIXIER

Pur purer Ingwer und Apfelinklusive

Süß & sauer mit Honig und Limoneinklusive

Sauer & würzig mit Limone und Cayenneinklusive

SOFTGETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche,
Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate 0,2l **inklusive**

Alle Fruchtschorlen 0,2l **inklusive**

Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l **inklusive**

Waterkant

Kola, Kola ohne Zucker, Orange, Zitrone,
Apfelschorle trüb, Rhabarber, Holunderblüte 0,33l **4,50 €**

WASSER

Tafelwasser aus der Karaffe

wahlweise mit Minze oder Ingwer oder Gurkeinklusive

Mein Schiff® Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,2l **inklusive**

Waterkant Flut natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure

..... 0,33l **2,10 €**

..... 0,75l **5,60 €**

Waterkant Ebbe natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

..... 0,33l **2,10 €**

..... 0,75l **5,60 €**

BIER

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

WEISSWEIN

<i>Mein Schiff® Weißwein</i> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<i>Pinot Blanc</i> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00 €

ROTWEIN

<i>Mein Schiff® Rotwein</i> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<i>Pinot Noir</i> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00 €

ROSEWEIN

<i>Mein Schiff® Roséwein</i> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<i>Pinot Noir Rosé</i> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00 €

SEKT

<i>Sekt Brut Blanc</i> Polz, Südsteiermark, Österreich	0,1l	6,00 €
--	------	--------