

BISTRO

NORTH SEA



2-Gänge 34,95€

3-Gänge 39,95€



Vorspeisen

Jakobsmuscheln

Gebratene Jakobsmuscheln und Chorizo auf Rote-Beete-Püree mit Blumenkohl-Crisp

Ceviche

Kabeljau-Lende, Lachs und Schwarze Tigergarnele in einem Zitronengras- und Koriander-Zitrus-Dressing, serviert auf einem Bett von eingelegtem Gemüse mit einem Avocado-Creme-Dressing

Rote-Beete-Carpaccio

Kandierte Rote-Beete-Scheiben mit Brombeer- und Kapernsalat, verfeinert mit einem Himbeerdressing

Antipasti-Teller

Serrano- und Bresaola-Aufschnitt mit marinierten Kirschtomaten, serviert mit einem Kräutersalat

Suppe des Tages

Serviert mit Crème fraîche und Parmesan crisp

Hauptgerichte

Kabeljau

Gebratene Kabeljau-Lende auf Erbsenpüree, serviert mit Kartoffel-Fondant, weißem Spargel und Sauce Tartar

Wolfsbarsch

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit Herzogin-Kartoffeln, Romanesco Salat und Meerfenchel

Pommes Anna

Ein Medley aus dünn geschnittenen Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Roter Beete und Süßkartoffeln, serviert mit eingelegten roten Zwiebeln und einer Portobello-Sahnesauce

Perlhuhn

Gebratene Perlhuhnbrust und konfierte Keule, serviert mit Shiitake-Pilzen und Pommes Croquette

Iberisches Schweinefleisch

Gegrilltes Iberico-Schweinefleisch, serviert mit Rosmarin-Kartoffelspalten und Chimichurri-Kräutersauce

Ribeye-Steaks (250g)

Gebraten nach Ihren Wünschen, serviert mit Kartoffelspalten und einer Sauce nach Wahl - Bernaise, Pfefferkorn oder Rotwein-Schalotten-Sauce

Nachspeisen

Crème Brûlée

Ein reichhaltiger, cremiger Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker überzogen

Eiscreme-Becher

Eine Auswahl an Eissorten, die an Bord hergestellt werden

Schokoladen-Fondant

Ein Schokoladendessert mit einem flüssigen Kern, serviert mit Vanilleeis

Käseplatte

Eine Auswahl an Käse und Gebäck

Allergien und Unverträglichkeiten

Fragen Sie das Servicepersonal nach Informationen über die Inhaltsstoffe der Speisen