

— UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL —

FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Schorlen <i>Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Orange, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Pflirsich, Erdbeere</i>	0,2l	inklusive
Eistee Zitrone	0,2l	inklusive
Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta	0,2l	inklusive
Schweppes <i>Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale</i>	0,2l	inklusive
Kombucha <i>Classic/Quitte/Cranberry</i>	0,25l	2,50 €
<i>Mein Schiff®</i> Tafelwasser <i>mit Kohlensäure/ohne Kohlensäure</i>	0,2l	inklusive
Gerolsteiner <i>Sprudel/Naturell</i>	0,33l 0,75l	1,40 € 4,00 €

SEKT & PROSECCO

<i>Mein Schiff®</i> Sekt, „Sonder-Cuvée“, trocken	0,1l 0,75l	inklusive 23,50 €
<i>Mein Schiff®</i> Prosecco DOC, Frizzante, trocken	0,1l 0,75l	inklusive 26,50 €

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1l 0,75l	7,50 € 49,50 €
Pommery POP Extra Dry	0,2l	14,50 €
Pommery Brut Rosé	0,75l	58,50 €
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l	58,50 €

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3l	inklusive
Bitburger Premium Pils Alkoholfrei	0,33l	inklusive
Bitburger Premium Pils Alster/Radler	0,3l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier (Alk.fr.), naturtrüb	0,5l	inklusive
Paulaner Weizen-Radler (Alk.fr.)	0,33l	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

VERMOUTH

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

AQUAVIT

Malteser Aquavit	4 cl	inklusive
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	inklusive
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,00 €

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	inklusive
Metaxa*****	4 cl	inklusive
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	inklusive
Carlos Primero	4 cl	4,00 €

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy V.S.	4 cl	inklusive
Armagnac Janneau V.S. O.P.	4 cl	inklusive
Camus Napoléon	4 cl	6,00 €

GRAPPA

Cellini Cru	4 cl	inklusive
Il Merlot di Nonino	4 cl	4,00 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	4,00 €
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4 cl	4,00 €

OBSTBRÄNDE

Père Magloire Calvados V.S. O.P.	4 cl	inklusive
Kostenzer Alter Apfel (40 %)	4 cl	4,00 €
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45 %)	4 cl	6,00 €
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40 %)	4 cl	6,00 €
Kostenzer Alte Mirabelle (40 %)	4 cl	6,00 €
Kostenzer Alte Zwetschge (40 %)	4 cl	6,00 €

KRÄUTER, BITTERS & ANISÉES

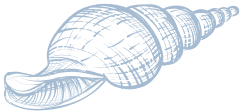
Aperol	4 cl	inklusive
Campari Bitter	4 cl	inklusive
Averna Amaro	4 cl	inklusive
Ramazzotti Amaro	4 cl	inklusive
Fernet-Branca	4 cl	inklusive
Jägermeister	4 cl	inklusive
Sambuca Molinari	4 cl	inklusive
Pernod	4 cl	inklusive

HEISSGETRÄNKE

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

PREMIUM BIO-TEESORTEN

Darjeeling Imperial Second Flush <i>Hochland-Sommerpflückung mit zartnussiger Note</i>		inklusive
Baroness Grey Tea <i>Eine Kombination aus Darjeeling, Assam, Grüntee, Zitronengras und Orangenschalen, mit natürlichen Bergamott- und Zitronenaromaölen</i>		inklusive
Rooibos Pur <i>Südafrikanischer Rotbuschtee ohne Koffein</i>		inklusive
Früchte Natur <i>Naturbelassene Mischung aus Apfelstücken, Weinbeeren, Karotten, Hibiskus und Roter Beete</i>		inklusive
Kräutergarten <i>Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Fenchel, Heidelbeeren, Kamille und Süßholz</i>		inklusive



Genießen Sie Weine von außergewöhnlicher Qualität aus verschiedenen Anbaugebieten, empfohlen von unserem Sommelier:

— WEISSWEIN —

VIÑA ZÁNCARA BLANCO · Airén, weiß, Valencia und La Mancha, Spanien	0,1l	0,75l
WEISSBURGUNDER MOSAIK · Dr. Köhler/Rheinhessen, Deutschland	3,60 €	25,00 €
TSCHEPPE WELSCHRIESLING · Tscheppe/Südsteiermark, Österreich	3,60 €	25,00 €

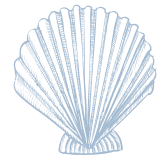
— ROTWEIN —

VIÑA ZÁNCARA TINTO · Tempranillo, rot, Valencia und La Mancha, Spanien	0,1l	0,75l
LEONARDO TOSCANA ROSSO · Cantine Leonardo da Vinci/Toscana, Italien <i>(Sangiovese, Merlot)</i>	3,60 €	25,00 €
WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI · Robert Mondavi/Kalifornien, USA <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	4,20 €	29,00 €

— ROSÉWEIN —

VIÑA ZÁNCARA ROSADO · Monastrell, rosé, Valencia und La Mancha, Spanien	0,1l	0,75l
JANÉ VENTURA ROSAT SELECCIÓ · Jané Ventura Rosat Selecció <i>(Tempranillo, Merlot, Syrah und Sumol)</i>	4,00 €	28,00 €

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



IHR INDIVIDUELLES MENÜ

Wir haben Ihnen leckere 4-Gänge-Menüs kreiert, die Sie heute Mittag genießen können. Wenn Ihnen einzelne Gerichte unserer Karte besonders zusagen, können

Sie sich ganz einfach Ihr persönliches Menü zusammenstellen: Wählen Sie Ihre Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptspeise und Dessert nach Ihrem Geschmack. Alle unsere Menüvorschläge aus dieser Karte sind kombinierbar.

Wir wünschen einen guten Appetit.

DAS KLASSISCHE MENÜ

VORSPEISEN

Thai-Beef-Röllchen mit Spargel und Ingwer-Limetten-Chili-Dressing

oder Avocado-Kräutertatar mit gebeiztem Fjordlachs 

SUPPEN

Kräutercrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons

oder Klare Rinderbouillon mit Dinkelfritatten 

HAUPTSPEISEN

Barramundifilet aus dem Ofen mit Meerrettichdip auf roten Rüben und Kartoffeln

oder Gegrilltes Entrecôte an gelben und roten Schmortomaten 

DESSERTS

Blonder Engel – Eiscrème-Cocktail mit Vanilleeis und Eierlikör

oder Sauerrahmeis mit frischen Früchten 



DAS VEGANE MENÜ

VORSPEISE · Bunter Birnensalat mit Sprossen

SUPPE · Linsensuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTSPEISE · Plastos – Kretischer Auflauf aus Blattspinat und Porree mit Maismehlcrème überbacken

DESSERT · Birnenkompott mit glasierten Mandeln

UNSERE LIEBLINGE

VORSPEISE · Klassischer Shrimpscocktail

SUPPE · Ochsenschlepp-Consommé mit Gemüseperlen

ZWISCHENGERICHT · Geschmorte Kalbsbacken mit Morchelrahm und Kartoffelstampf

HAUPTSPEISE · 180 g Rinderrückensteak an grüner Pfeffersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

oder Lachsmittelstück aus der Pfanne mit Zuckerschoten und Safrankartoffeln

DESSERT · Sorbet oder Eiscrème **oder** frische Früchte **oder** internationale Käseauswahl

BESONDERE SPEISEN

Ganze gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln

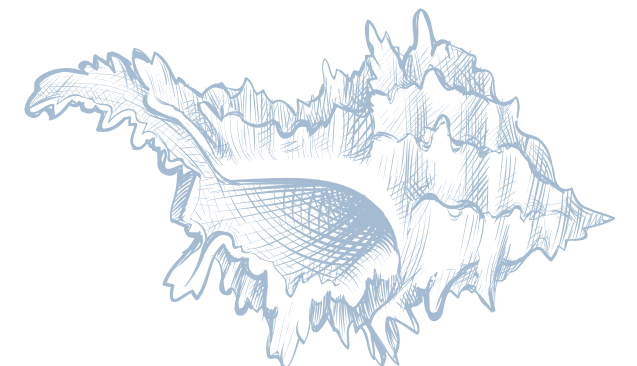
19,90 €

Ganzer gratinierter Hummer „Thermidor“ mit Hummer-Linguini und Feldsalat

29,90 €

Tomahawk-Steak Director's Cut, 35 Tage am Knochen gereift,
mit belgischen Kartoffeln und Grillgemüse

36,90 €



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 **vegetarisch**.

***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 nicht oder nicht ganz 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.