

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Schorlen <i>Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i>	0,2l	inklusive
Eistee Zitrone	0,2l	inklusive
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta	0,2l	inklusive
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2l	inklusive
Mein Schiff® natürliches Mineralwasser <i>mit Kohlensäure versetzt / ohne Kohlensäure</i>	0,2l	inklusive
Waterkant Flut	0,33l	1,70 €
<i>natürliches Mineralwasser, mit Kohlensäure versetzt</i>	0,75l	4,40 €
Waterkant Ebbe	0,33l	1,70 €
<i>natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	0,75l	4,40 €

SEKT & PROSECCO

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

CHAMPAGNER

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

BIER

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

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	4,20 €

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	4,50 €

GRAPPA

Cellini Cru	4 cl	inklusive
Il Merlot di Nonino	4 cl	5,00 €
Il Moscato di Nonino	4 cl	5,00 €
In barriques lo Chardonnay di Nonino	4 cl	5,00 €

OBSTBRÄNDE

Père Magloire Calvados V. S. O. P.	4 cl	inklusive
Kostenzer Alter Apfel (40%)	4 cl	4,50 €
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

BIO-KAFFEESPEZIALITÄTEN VON FERNWEH HEIMWEH

<i>Alle Heißgetränke wahlweise auch mit Sojadrink oder laktosefreier Milch.</i>		
Kaffee ^{1,3}		inklusive
Entkoffeinierter Kaffee ¹		inklusive
Espresso ^{1,3}		inklusive
Doppelter Espresso ^{1,3}		inklusive
Espresso macchiato ^{1,3}		inklusive
Cappuccino ^{1,3}		inklusive
Milchkaffee ^{1,3}		inklusive
Latte macchiato ^{1,3}		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 ^{1,3}		inklusive
Bio Kräutertee Minze ¹		inklusive
Bio Kräutertee Verbene & Melisse ¹		inklusive
Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer ¹		inklusive
Rooibostee Bourbon Vanille ⁴		inklusive
Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder ^{1,2}		inklusive

Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ¹		inklusive
---	--	-----------



WEISSWEIN

	0,1l	0,75l
VIÑA ZÁNCARA BLANCO · Valencia und La Mancha, Spanien	inklusive	
<i>Airén</i>		
WEISSBURGUNDER MOSAIK · Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland	4,00 €	25,00 €
VIURA-CHARDONNAY · Marco Real, Sanda de Olite, Spanien	5,50 €	33,00 €

ROTWEIN

	0,1l	0,75l
VIÑA ZÁNCARA TINTO · Valencia und La Mancha, Spanien	inklusive	
<i>Tempranillo</i>		
LEONARDO TOSCANA ROSSO · Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien	4,50 €	28,00 €
<i>Sangiovese</i>		
WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI · Robert Mondavi, Kalifornien, USA	5,00 €	31,00 €
<i>Cabernet Sauvignon</i>		

ROSÉWEIN

	0,1l	0,75l
VIÑA ZÁNCARA ROSADO · Valencia und La Mancha, Spanien	inklusive	
<i>Monastrell</i>		
VINYES ROSES DINS DEL COR · Jané Ventura, Penedès, Spanien	6,50 €	41,00 €
<i>Sumoll, Tempranillo & Red Grenache</i>		

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



IHR INDIVIDUELLES MENÜ

Wir haben Ihnen leckere 5-Gänge-Menüs kreiert, die Sie heute Abend genießen können. Wenn Ihnen einzelne Gerichte unserer Karte besonders zusagen, können Sie sich ganz einfach Ihr persönliches Menü zusammenstellen.

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 12,00 € erhalten Sie zusätzlich einen ½ Hummer.

DESSERT

Türkischer Kaffeeuchen, 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 Birnenchutney 

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 17,90 €

Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90 €

Im Ganzen gebratene Seeszunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90 €

Ganzer gratinierter Hummer „Thermidor“ mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50 €

Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchten und Rosmarinkartoffeln 28,00 €



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 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.