

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
Schweppes	0,2l	inklusive
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>		
Mein Schiff® natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt / ohne Kohlensäure	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	28,00 €
Mein Schiff® Prosecco DOC, Frizzante, trocken	0,1l	inklusive
	0,75l	29,00 €

CHAMPAGNER

Henri Favre Brut	0,1l	8,50 €
	0,75l	55,00 €
Henri Favre Brut Rosé	0,75l	65,00 €
Pommery POP Extra Dry	0,2l	15,00 €
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 (Alk.fr.)	0,33l	inklusive

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5cl	inklusive
Dry Sack Medium Dry	5cl	inklusive
Sandeman White Porto	5cl	inklusive
Sandeman Ruby Porto	5cl	inklusive

WERMUT

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

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4cl	inklusive
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	inklusive
Lysholm Linie Aquavit	4cl	4,20 €

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4cl	inklusive
Metaxa*****	4cl	inklusive
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4cl	inklusive
Carlos Primero	4cl	4,50 €

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S.O.P.	4cl	inklusive
---------------------------	-----	-----------

GRAPPA

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

OBSTBRÄNDE

Père Magloire Calvados V.S.O.P.	4cl	inklusive
Kostenzer Alter Apfel (40%)	4cl	4,50 €
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45%)	4cl	6,00 €
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40%)	4cl	6,00 €
Kostenzer Alte Mirabelle (40%)	4cl	6,00 €
Kostenzer Alte Zwetschge (40%)	4cl	6,00 €

KRÄUTER, BITTERS & ANISÉES

Aperol	4cl	inklusive
Campari Bitter	4cl	inklusive
Averna Amaro	4cl	inklusive
Ramazotti Amaro	4cl	inklusive
Fernet-Branca	4cl	inklusive
Jägermeister	4cl	inklusive
Sambuca Molinari	4cl	inklusive
Pernod	4cl	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
Rooibos Tee Bourbon Vanille ⁴		inklusive
Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder ^{1,2}		inklusive

Unsere Empfehlung:

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



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

WEISSWEIN

VIÑA ZÁNCARA BLANCO · Valencia und La Mancha, Spanien <i>Airén</i>	0,1l	0,75l	inklusive
WEISSBURGUNDER MOSAIK · Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland	4,00 €	28,00 €	
SANDA DE OLITE · Marco Real, Navarra, Spanien <i>Viura-Chardonnay</i>	3,60 €	26,00 €	

ROTWEIN

VIÑA ZÁNCARA TINTO · Valencia und La Mancha, Spanien <i>Tempranillo</i>	0,1l	0,75l	inklusive
LEONARDO TOSCANA ROSSO · Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien <i>Sangiovese & Merlot</i>	3,80 €	27,00 €	
WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI · Robert Mondavi, Kalifornien, USA <i>Cabernet Sauvignon</i>	4,60 €	33,00 €	

ROSÉWEIN

VIÑA ZÁNCARA ROSADO · Valencia und La Mancha, Spanien <i>Monastrell</i>	0,1l	0,75l	inklusive
VINYES ROSES DINS DEL COR · Jané Ventura, Penedès, Spanien <i>Sumoll, Garnatxa Negra</i>	4,00 €	28,00 €	

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: Wählen Sie Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise und Dessert nach Ihrem Geschmack. Alle unsere Menüvorschläge aus dieser Karte sind kombinierbar.

Wir wünschen einen guten Appetit.

DAS KLASSISCHE MENÜ

VORSPEISE

Waldorfsalat mit Sous-vide gegarten Hühnerbrustscheiben **GANZSCHÖNGESUND**
oder Klassisches Vitello* tonnato -
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe
oder Basilikumschaumsuppe mit Tomaten-Mozzarella-Konfit **GANZSCHÖNGESUND**

ZWISCHENGANG

Gebackene Kabeljaufiletstreifen im Cornflakes-Mantel
an Sauce tartare mit Kartoffelsalat
oder Lamm-Kofta mit Paprika-Harissa-Dip

HAUPTSPEISE

Rosa gebratener Hirschrücken* an Waldpilzrahmsauce mit Rosenkohl und Spätzle
oder Rotbarschfilet unter Mandelkruste an Safranschaum mit grünem Spargel
und Champagnerrisotto

DESSERT

Karotten-Walnusspudding mit Mascarponecreme und Karottenstroh
oder Buttermilch-Cassismousse mit einem Macaron, Kakao-Erde und Cassissorbet

HAUSGEMACHTE PASTA

Wählen Sie eine unserer typischen italienischen Nudelsorten und eine unserer Saucenvarianten:

Pasta Tagliatelle, Linguine, Penne, Fusilli, Spaghetti
Saucen Tomate 🥕, Arrabbiata 🥕, Aglio e olio 🥕, Bolognese, Gorgonzola

VEGANES MENÜ

Vorspeise Gemüseterrine mit Avocado-creme
Suppe Blumenkohlsuppe mit Nori-Streifen
Zwischengang Filoteigtaschen mit Gemüse gefüllt mit Linsensalat
und Zitronen-Minz-Soja-Joghurt **GANZSCHÖNGESUND**
Hauptspeise Weißkohl-Curry in Kokosnussmilch mit Erdnüssen,
Koriander, Karotten und Basmatireis **GANZSCHÖNGESUND**
Dessert Zitronengrasmousse mit karamelisiertem Pfirsich

UNSERE LIEBLINGE

VORSPEISE Anti-Pasti-Variation mit Knoblauchbrot
SALAT Bunter Blattsalat in Kräuter dressing mit Bio-Hirse 🥕
ZWISCHENGANG Hummerravioli mit Lobster-Bisque und Mangosalat
HAUPTSPEISE Madaillon vom Schweinefilet an grüner Pfeffersauce mit Zwiebelmarmelade,
Speckbohnen und Kartoffelgratin
oder Heilbuttfilet vom Grill an Apfelchutney mit Ofengemüse und Erbsenpüree
DESSERT Sorbet **oder** Eiscrème **oder** frische Früchte **oder** internationale Käseauswahl

BESONDERE SPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 17,90 €
Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90 €
Im Ganzen gebratene Seezunge 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,
Zitrusfrüchte 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 **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.