

## UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

### FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

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



Eistee Zitrone 0,2l inklusive  
 Coca-Cola 0,2l inklusive

*Coca Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta*

Thomas Henry 0,2l inklusive

*Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale*

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

Waterkant Flut 0,33l 1,70 €  
*natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt* 0,75l 4,40 €

Waterkant Ebbe 0,33l 1,70 €  
*natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure* 0,75l 4,40 €

### SEKT & PROSECCO

Mein Schiff® Sekt, 0,1l inklusive  
 „Sonder-Cuvée“, trocken 0,75l 29,00 €

Mein Schiff® Prosecco DOC, 0,1l inklusive  
 Frizzante, trocken 0,75l 32,00 €

„Schloss Lichtenstein“, 0,1l inklusive  
 Schnaufer, alkoholfrei

### CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal 0,1l 8,50 €  
 0,75l 55,00 €

Pommery Brut Rosé 0,1l 10,00 €  
 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 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 €

### COGNAC & ARMAGNAC

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

### BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera 4cl inklusive  
 Metaxa\*\*\*\*\* 4cl inklusive

Cardenal Mendoza Gran Reserva 4cl inklusive  
 Carlos Primero 4cl 4,50 €

### 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 4cl 6,00 €  
 vom Bockbier (45%)

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  
 Ramazzotti Amaro 4cl inklusive

Fernet-Branca 4cl inklusive  
 Jägermeister 4cl inklusive

Sambuca Molinari 4cl inklusive  
 Pernod 4cl inklusive

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

*Alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.*

Kaffee<sup>1,2</sup> inklusive

Entkoffeinierter Kaffee inklusive  
 Espresso<sup>1,2</sup> inklusive

Doppelter Espresso<sup>1,2</sup> inklusive  
 Espresso macchiato<sup>1,2</sup> inklusive

Cappuccino<sup>1,2</sup> inklusive  
 Milchkaffee<sup>1,2</sup> inklusive

Latte macchiato<sup>1,2</sup> inklusive

### TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey<sup>1,2</sup> inklusive  
 Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast<sup>1,2</sup> inklusive

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose<sup>1,2</sup> inklusive  
 Bio Grüner Tee China Original<sup>1,2</sup> inklusive

Bio Grüner Tee Tropische Früchte<sup>1,2</sup> inklusive  
 Bio Kräutertee Kamille & Verbene<sup>1,2</sup> inklusive

Bio Kräutertee Minze<sup>1,2</sup> inklusive  
 Bio Kräutertee Verbene & Melisse<sup>1,2</sup> inklusive

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer<sup>1,2</sup> inklusive  
 Bio Rooibostee Bourbon Vanille<sup>1,2</sup> inklusive

### Unsere Empfehlung:

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose<sup>1,2</sup> inklusive



## WEISSWEIN

0,1l 0,75l

**VIÑA ZÁNCARA BLANCO** · Abaran, Murcia, Spanien **inklusive**  
*Airén & Macabeo*

**WEISSBURGUNDER MOSAIK** · Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland 4,00 € 25,00 €  
*Weißburgunder*

**VIURA BLANCO** · Marco Real, Navarra, Spanien 5,50 € 33,00 €  
*Viura Blanco*

## ROTWEIN

0,1l 0,75l

**VIÑA ZÁNCARA TINTO** · Abaran, Murcia, Spanien **inklusive**  
*Tempranillo, Monastrell & Syrah*

**UGGIANO CHIANTI SERATINA COLLI FIORENTINI DOCG** 4,50 € 28,00 €  
 Azienda Uggiano, Toskana, Italien  
*Sangiovese & Cabernet Sauvignon*

**WOODBIDGE BY ROBERT MONDAVI** · Robert Mondavi, Kalifornien, USA 5,00 € 31,00 €  
*Cabernet Sauvignon*

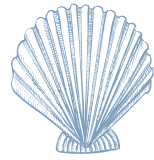
## ROSÉWEIN

0,1l 0,75l

**VIÑA ZÁNCARA ROSADO** · Abaran, Alhama de Murcia, Spanien **inklusive**  
*Tempranillo & Monastrell*

**VINYES ROSES DINS DEL COR** · Jané Ventura, Penedès, Spanien 6,50 € 41,00 €  
*Sumoll, Tempranillo & Red Grenache*

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



## IHR INDIVIDUELLES MENÜ

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen. Da alle Gerichte auf dieser Karte kombinierbar sind, wählen Sie – je nach Geschmack – Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptspeise und Dessert aus.

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 Seesunge 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 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.