

Kalte und warme Vorspeisen

Russischer Kaviar Malosol (Allergene:1, 3, 4, 7) Lachskaviar serviert auf Eis mit Wachteleiern, Toasts, Butter und Zitrone (100 g)	595,--
Filet von der Räucherforelle (Allergene: 4) mit scharfer Salat von Kartoffeln Grenaille und Gurken Cornichons (70 g)	185,--
Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Radieschen Takuan (Allergene: 1, 4, 11) mariniert mit Dill und Kapern, tobikko Wasabi-Kaviar, Sesam und Kräuter-Toast (80 g)	235,--
Tartar Beefsteak (Allergene: 1, 3, 10) nach traditionellen Rezepturen gemischt, Toast (80 g)	195,--
Gegrillte Schnecken nach Burgunder Art (Allergene:1, 7, 14) mit Knoblauchbaguette (6 Stk.)	195,--
Entenleber Foie-Gras mit Apfel Chutney (Allergene:1) mit hausgemachten Brioche (100 g)	495,--

Salate

Salat mit Ziegenkäse und gerösteten Rüben (Allergene: 3, 7, 8) Blattsalat mit Spinat, frischem Ziegenkäse, Rote Beete und Pecannüssen	185,--
Caesarsalat mit Huhn und Speck (Allergene:1, 3, 4, 7, 10) Römersalat, Croutons aus Weißgebäck, Parmesan, Dressing mit Knoblauch und Anchovis	195,--
Caprese (Allergene:1, 7, 8) Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig und Knoblauchbaguette	145,--
Gartensalat Salatvariation, Tomaten, Paprika, Gurken mit Essig-Dressing und Olivenöl	145,--

Suppen

Bootsmanns-Gulaschsuppe (Allergene:1) mit Rindfleisch und Kartoffeln	65,--
Champignoncreme (Allergene:1, 7) mit Sahne	65,--

Italienische Pasta

Tagliatelle alla tagliata (Allergene:1, 3, 7) mit Rindsfilet-Scheibchen, auf Rosmarin gebacken, mit Rucola und grünen Pfeffer (100 g)	195,--
Spaghetti mit gegrilltem Gemüse und Tomatensauce Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten und Parmesan	185,--

F i s c h s p e z i a l i t ä t e n

Gegrillte Riesengarnelen 5 Stk. (Allergene: 1, 2, 7), geschälte Garnelen auf Salat, hausgemachter Kräuter Remoulade, Knoblauchbrot (200 g)	495,--
Zander mit gebratenem Gemüse „Ratatouille“ (Allergene: 4) Filets von Zander mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten und Kartoffeln Grenaille (200 g)	365,--
Lachs „Teriyaki“ (Allergene: 2, 4, 6) Lachsfilet auf Teriyaki-Sauce mit Jasminreis, Ingwer und Tobikko-Wasabi-Kaviar (200 g)	345,--
Risotto aus Meeresfischen und Meeresfrüchten (Allergene: 2, 4, 7, 14) Lachs, Thunfisch, Zander, Tigergarnelen, Muscheln, Krebs, Arborio-Reis mit Safran (200 g)	365,--
Muscheln (Allergene: 4, 7, 9, 14) ungeschälte Miesmuscheln in Selleriebrühe mit Knoblauch und Weißwein, mit Gebäck (450 g)	295,--

V o n L a v a G r i l l

Chateaubriand (für zwei Personen) (Allergene: 3, 7, 9) Rindsfilet, geart nach Ihrem Wunsch, mit geröstetem Frischgemüse, Sauce Bernaise, Natursaft und Beilage nach Wahl (500 g)	930,--
Beefsteak mit Steinpilzen und frischem Spargel in Parmaschinken (Allergene: 1, 7) Steak vom Rindsfilet mit Sahnesauce mit Steinpilzen und Quetschkartoffeln (200 g)	465,--
Tournedos aus Rindsfilets mit Foie Gras (Allergene: 7) auf Spinatbett, mit Grillgemüse geschichtet, gebackene Kartoffeln Grenaille (200 g)	435,--
Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen (Allergene: 1, 7) mit einer Sauce aus Brandy und grünem Pfeffer, gebackene Kartoffeln Grenaille (250 g)	395,--
Hausgemachte Hamburger aus Rindfleisch Chuck Roll (Allergene: 1, 3, 7, 10, 11) mit Gemüse, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Speck und Pommes Frites (200 g)	285,--
Schweinsfilet mit Gorgonzola-Sauce (Allergene: 1, 7) mit gebackenem Tomte, pouchiertem Gemüse und gebackenen Kartoffeln Grenaille (200 g)	285,--
Steak vom Schweinebraten mit Dijon-Sauce (Allergene: 7, 10) Kartoffelpüree und Röstzwiebeln (250 g)	285,--
Gebackene Neuseeländische Lammkrone mit Minze-Sauce (Allergene: 7, 8) mit Blattspinat, gebratener Knoblauch, Kartoffelgratin (220 g)	465,--

Spezialitäten des Chefs der Schiffsküche

Kalbsbäckchen in Rotwein (Allergene: 1, 7, 9) mit gebratenem Wurzelgemüse, Sellerie-Chips und Kartoffel-Püree (200 g)	325,--
Confit von der Entenkeule mit Rot- und Weißkraut (Allergene: 1, 3, 7) mit hausgemachten Knödeln und gerösteten Zwiebeln (250 g)	295,--
Supreme aus Mais Huhn (Allergene: 7) mit Buttererbsen und Kartoffelpüree (180 g)	285,--
Kaninchenrücken (Allergene: 7, 8) gebacken auf Jungzwiebeln mit Wildgewürze und Blattspinat, Kartoffelgratin (200 g)	285,--

Desserts

Hausgemachte Pfannkuchen (Allergene: 1, 3, 7) mit heißen Heidelbeeren und Sauerrahm	95,--
Eisbecher „Tutti frutti“ (Allergene: 3, 7, 8) drei Sorten Früchteeis mit frisches Obst, Schlagsahne, Nüssen und Schokoladeüberguss	95,--
Hausgemachte Käsekuchen (Allergene: 1, 3, 7) garniert mit frischer Minze	95,--
Heiße Liebe (Allergene: 3, 7, 8) heiße Waldfrüchte mit Mandellikör auf Vanilleeis, garniert mit einem Minzblatt	95,--
Hausgemachtes Tiramisu (Allergene: 1, 3, 7) mit Amaretto, garniert mit einer frischen Erdbeere	95,--
Hausgemachte Sachertorte (Allergene: 1, 3, 7) mit Aprikosenmarmelade und Schlagsahne	95,--

Zum Abschluss

Frischobst-Teller je nach Saison (5 Arten)	145,--
Käseteller (Allergene: 7, 8) eine Variation ausländischer Käsesorten, garniert mit Walnüssen, Vollkorntoasts	245,--
Sandwich mit geräuchertem Lachs (Allergene: 1, 3, 4, 7) Lachs, Käse Gervais mit Kräutern, Salat, Frühlingszwiebeln, Wachtelei, Zitrone	195,--

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide (Gerste, Weizen, Hafer) und deren Produkte, **2** Krebstiere, **3** Eier und deren Produkte, **4** Fische, **5** Erdnüsse, **6** Sojabohnen und deren Produkte, **7** Milch (einschließlich Laktose), **8** Nüsse, **9** Sellerie, **10** Senf, **11** Sesamsamen, **12** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von maximal 10mg/kg **13** Welchtiere

Die angeführten Vertragspreise verstehen sich incl. MwSt.