UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL

FRUCHTSÄFTE, SOFTDRINKS & WASSER

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

SEKT & PROSECCO

Mein Schiff® Sekt,	0,1 l	inklusive
„Sonder-Cuvée", trocken	0,75 l	23,50 €
Mein Schiff® Prosecco DOC,	0,1 l	inklusive
Frizzante, trocken	0,75 l	26,50 €

CHAMPAGNER

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

BIER

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

Malteserkreuz 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

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

Gerne servieren wir Ihnen alle Heissgetränke wahlweise auch mit Soja- oder laktosefreier Milch.

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

ATLANTIK
MEDITERRAN

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

WEISSWEIN

	0,1 l	0,75 l
Viña Záncara blanco · *Airén, weiß, Valencia und La Mancha, Spanien*	**inklusive**	
Weißburgunder Mosaik · *Dr. Köhler / Rheinhessen, Deutschland*	3,60 €	25,00 €
Tscheppe Welschriesling · *Tscheppe / Südsteiermark, Österreich*	3,60 €	25,00 €

ROTWEIN

	0,1 l	0,75 l
Viña Záncara tinto · *Tempranillo, rot, Valencia und La Mancha, Spanien*	**inklusive**	
Leonardo Toscana Rosso · *Capezzana / Toskana, Italien (Sangiovese, Merlot)*	3,60 €	25,00 €
Woodbridge by Robert Mondavi · *Robert Mondavi / Kalifornien, USA (Cabernet Sauvignon)*	4,20 €	29,00 €

ROSÉWEIN

	0,1 l	0,75 l
Viña Záncara rosado · *Monastrell, rosé, Valencia und La Mancha, Spanien*	**inklusive**	
Vinyes Roses Dins del Cor · *Jané Ventura / Penedès, Spanien (Sumoll, Garnatxa Negra)*	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. Unser Tipp: Probieren Sie als einen Gang unsere hausgemachte Pasta.

Wir wünschen einen guten Appetit.

MEDITERRANES MENÜ

Vorspeise
Vitello tonnato „classico"
oder *Gemischter Blattsalat in Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen* GANZSCHÖNGESUND

***

Suppe
Petersiliencrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen

***

Zwischengang
Mit Kumin gewürzte Wachtelbrust mit Joghurtdip an gebackenen Auberginenscheiben

***

Hauptspeise
Rotbarschfilet an Sardellenschaum mit scharfem Kürbis, Gemüsestroh und Pinienkernen GANZSCHÖNGESUND
oder
Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Markhaube mit Trüffeljus und Polent

***

Dessert
Milopita – Griechischer Apfelkuchen mit Honig und Walnüssen

**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.*

HAUSGEMACHTE PASTA

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

Pasta	*Tagliatelle, Linguine, Penne, Fussili, Spaghetti*
Saucen	*Tomate, Arrabbiata, Aglio e olio, Bolognese, Gorgonzola*

VEGANES MENÜ

Vorspeise	*Blattsalat mit Vollkorncroûtons*
Suppe	*Geeiste Orangen-Papayasuppe mit rosa Pfeffer*
Zwischengang	*Tortellini mit Tomaten-Olivensauce und Basilikum*
Hauptspeise	*Tofu in der Pfefferkruste mit leichter Sojasauce auf Reisnudeln und Sesamöl*
Dessert	*Erdbeersüppchen mit Litschimousse und Mandelkrokant*

UNSERE LIEBLINGE

Starter	*Hummerravioli mit Trüffelbutter*
Suppe	*Minestrone*
Zwischengang	*Spaghetti Carbonara*
Hauptspeise	*Maispoulardenbrust mit Pilzen, Paprikagemüse und Kräuterreis*
	oder *Gebackene Sardinen mit Aioli*
Dessert	*Sorbet oder Eiscrème* ***oder*** *frische Früchte* ***oder*** *internationale Käseauswahl*

BESONDERE SPEISEN

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten mit Paprikagemüse und Petersilienkartoffeln	24,50 €
Carabineros mit Babygemüse, marinierten Tomaten, Knoblauchbrot und Aioli	27,90 €
300 g Chianina Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	44,20 €

GANZSCHÖNGESUND — 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.**

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind auch als **Familienportion** bestellbar.