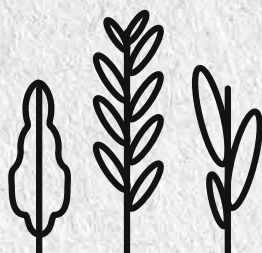
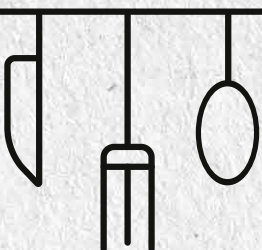


CHEF'S



GARDEN KITCHEN



Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt

MENU



Rucola



Kohl



Kohlrabi



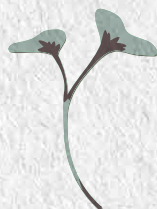
Basilikum



Grünkohl



Rote Bete



Chinakohl



Brokkoli

Sprossen

Wir bauen unsere Sprossen mit nachhaltiger, hydroponischer Landwirtschaft an Bord an – überzeugen Sie sich im Speisesaal selbst.



Scharfer Mix



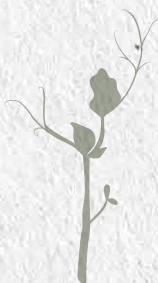
Roter Rettich



Blattkohl



Senfkraut



Erbsensprossen



Wasabi-Rucola



Würzige Mischung

Niklas Ekstedt

Der preisgekrönte Gastronom Niklas Ekstedt ist ein international renommierter Koch, Gastronom, Kochbuchautor und TV-Persönlichkeit.

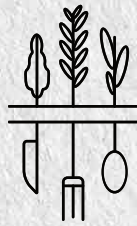
Niklas ist ein Pionier der nordischen Küche und des Kochens über offenem Feuer. Nachdem er einige Zeit bei el Bulli, The Fat Duck und dem mittlerweile geschlossenen Charlie Trotter in Chicago gearbeitet hatte, eröffnete er 1999 mit durchschlagendem Erfolg und im Alter von nur 21 Jahren sein erstes Restaurant, dem im Jahr 2003 das Lokal „Niklas i Viken“ folgte.

Nachdem seine Kochshow „Mat“ im schwedischen Fernsehen ausgestrahlt wurde, war es für ihn an der Zeit, zu seinen schwedischen Wurzeln zurückzukehren – als Ergebnis dieser Rückkehr entstand 2011 sein Restaurant „Ekstedt“, in dem sich alles um offenes Feuer dreht.

Seit 2013 hat das Ekstedt einen Michelin-Stern und ist weiterhin eines der besten Lokale Schwedens.

Die innovativen Rezepte und Techniken des Ekstedt läuteten die unglaubliche Entwicklung der explodierenden Kulinarik-Szene Stockholms ein und haben auch die weltweite Gastronomie tiefgreifend beeinflusst.

Niklas verzaubert nun auch MSC Kreuzfahrten mit seinem renommierten kulinarischen Know-how und kreiert für Sie ein unvergessliches Menü.



MENU

Genießen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einem **Drei-Gänge-Menü**.^{*} An der Küchentheke empfehlen wir Ihnen gerne das **Entdeckungsmenü des Küchenchefs**. Wir haben nur 4 Plätze! Bitte wenden Sie sich an uns, um Ihr Erlebnis zu organisieren.

VORSPEISEN

Spargel, gebratener Königspilz, Emulsion aus brauner Butter, gepökeltes Eigelb, Haselnüsse

Jakobsmuschel-Ceviche, eingelegter Kohlrabi, Fichte, Preiselbeeren, Grapefruit^{**}

Kalt pochiertter Hummer, Eisenkraut, Erbstücktomaten, eingelegte Trauben^{**}

Schwarzes Angus-Rindertartar, Roggenbrot, Pommes frites mit schwarzem Pfeffer, Mikrogrün Salat^{**}

Salzgebackene rote Beete, Ziegenkäse, Waldbeeren, Buchweizen, warme Brioche

Roher Thunfisch, geräucherter Aal, Palmherz, Wildreis, Algen^{**}

HAUPTGERICHTE

Gebratener Lammrücken, Confit-Brust, weißer Spargel, geräucherter Knollensellerie^{**}

Gegrilltes Wagyu-Filet, Rosenkohl, Auberginen, geräuchertes Rinds-Knochenmark^{**}

Gebratener Steinbutt am Knochen, Safran-Lauch, Gemüse der Saison, Pistazie, schwarzer Muschelschaum^{**}

Kurzrippe aus glasiertem Rindfleisch, Endivie, Blumenkohlpuée, süß-saure Zwiebeln

In Butter pochiertter schwarzer Kabeljau, Regenbogenkohl, Kaviar, Meerrettich-Rahmkartoffel^{**}

Gebratene Scampischwänze, Karotten, Fingerlimette, Aufgussbrühe^{**}

Gebackenes Topinambur-Paket, rasierter weißer Pilz, Spinat, Sauce blanquette

DESSERTS

Baiser, Sanddorn, weiße Schokolade, Eisenkraut

Warme Schokoladenmousse, Hafer, Tonkabohne, Himbeeren

Mandelkuchen, Rhabarber, geröstete weiße Schokolade, Birkeneis

Steinpilz-Soufflé, Heidelbeeren, Milcheis^{*}

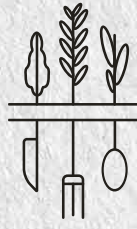
****Das Drei-Gänge-Menü besteht aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert.***

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

^{**} Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch,

Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.



OFFENE WEINE

Bruno Paillard, Brut
Reims-Frankreich

Laurent Perrier Brut
Reims-Frankreich

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Venetien-Italien

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Frankreich

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friuli Venezia Giulia-Italien

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piemont-Italien

Côtes du Rhône, E. Guigal
Rhonetal-Frankreich

Protos Roble
Ribera del Duero-Spanien

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

Bruno Paillard, Brut
Reims-Frankreich

Dom Pérignon Vintage
Épernay-Frankreich

Laurent Perrier Brut
Reims-Frankreich

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-Frankreich

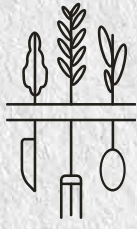
Palmer Grands Terroirs
Reims-Frankreich

Palmer Rosé Solera
Reims-Frankreich

Berlucchi '61 Saten
Lombardije-Italien

Ferrari Perlé Brut Millesimato Trento DOC, F.lli Lunelli
Trentino-Südtirol-Italien

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Venetien-Italien



WEISSWEINE

Châteauneuf-du-Pape Blanc Tradition,
Domaine Guy Mousset
Rhonetal-Frankreich

Cervaro della Sala IGT,
Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori
Umbrië-Italien

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Frankreich

Director's Chardonnay, Francis Coppola
Sonoma County-Kalifornien

Hermitage Blanc Chevalier Sterimberg,
Maison Paul Jaboulet Aîné
Rhonetal-Frankreich

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Puligny-Montrachet, Jean Louis Chavy
Burgund-Frankreich

Riesling Origin, Saint Clair
Marlborough-Neuseeland

Riverbank Riesling, Wente
Napa Valley-Kalifornien

Sauvignon Blanc Pioneer Block 20, Saint Clair
Marlborough-Neuseeland

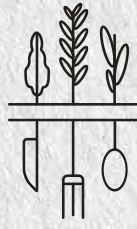
Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friaul-Julisch Venetien-Italien

Torrontes, The Apple Doesn't Fall Far From the Tree,
Matias Riccitelli
Vale de Uco-Argentina

ROSÉWEINE

Clos du Temple Rosé, Gérard Bertrand
Languedoc-Frankreich

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,
Castello Santa Vittoria
Piemont-Italien



ROTWEINE

Alta Malbec, Catena Zapata
Mendoza-Argentinien

Aloxe-Corton, Domaine Latour
Burgund-Frankreich

Barbera d'Alba Rocche del Santo, Agricola Brandini
Piemont-Italien

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piemont-Italien

Château Rahoul Rouge AOC Graves
Bordeaux-Frankreich

Chidro Primitivo del Salento, Masseria Cuturi 1881
Apulien-Italien

Clos d'Ora Minervois-La Livinière, Gérard Bertrand
Languedoc-Frankreich

Côtes du Rhône, E. Guigal
Rhonetal-Frankreich

Gevrey-Chambertin, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Protos Roble
Ribeira del Duero-Spanien

Volnay, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Vosne-Romanée, René Cacheux
Burgund-Frankreich



