



SUSHI
ROBATA YAKI

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

Robatayaki (oft abgekürzt als Robata)

ist eine Art der Zubereitung aus der japanischen Küche, bei der Kombinationen aus Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse (meistens auf Spießen) unterschiedlich lange gegrillt werden. Auch andere Arten von Speisen werden in diesem Stil angeboten, meist mariniert und auf dem Grill glasiert.

Sie werden an der Ruderbar mit exquisitem Sushi, Sashimi, großen Kombos zum Teilen und den einzigartigen Futomaki Uramaki (Röllchen) und vielem mehr von erfahrenen Köchen zubereitet.



DEGUSTATIONSMENÜ

Zubereitet aus:

1 SNACK

1 POTSTICKER

1 HIRATA ODER 1 SALAT

2 SPIESSEN ODER 1 TEMPURA

1 MISO-SUPPE

1 ROBATA-GERICHT ODER 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 NACHSPEISE

Wenn Sie ein Spezialitäten-Restaurant-Pakete gekauft haben, können Sie ein Gericht für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen.

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 halb-rohen 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.



SNACKS

EDAMAME

würziges Sesamöl, Zitrone **V**

FRISCHE HARUMAKI

Frische Reispapierrollen mit Garnelen und Gemüse, Erdnusssauce

KNUSPRIGE HARUMAKI

Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse der Saison, süß-saure Sauce **V**

KIMCHEE

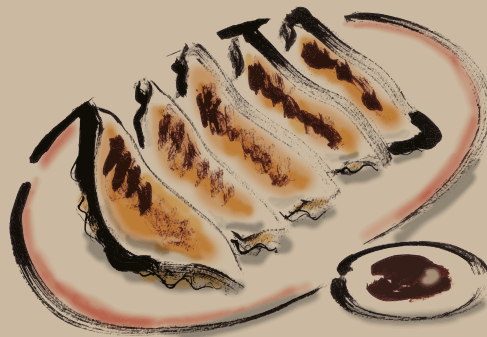
leicht gewürzter marinierter Kohl, Karotten, Daikon **V**

TOFU

knuspriger Knoblauch, Frühlingszwiebel, Yuzu-Sojasauce **V**

TEBA SHIO

gesalzene Hähnchenflügel, Togarashi, Zitrone



GYOZA | POTSTICKERS

SCHWEINEFLEISCH 4 Stück

Schnittlauch, Ingwer; serviert mit Ponzusauce, Frühlingszwiebeln

GARNELEN 4 Stück

Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln; serviert mit Ponzusauce, Frühlingszwiebeln

SCHNITTLAUCH 4 Stück

Champignon, Kohl; serviert mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Nüssen, würziger Sauce **V**

V Vegetarisch

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 halbrohen 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.



HIRATA-BRÖTCHEN

WEICHSCHALENKRABBE

1 Stück
grüne Mango, Shiso, frischer Chili,
scharfe Mayo

WAGYU 1 Stück

Trüffel-Mayo, knusprige Auster

TEMPURA GARNELEN

1 Stück
Gurke, Wasabi-Mayo

KINOKO 1 Stück

Sesampilze der Saison, Schalotten,
Togarashi-Aioli **V**

WÜRZIGER HUMMER 1 Stück

Meeresalgen, eingelegtes Gemüse,
Yuzu-Mayo



SALATE

SEETANG

Meeresalgen, Daikon, Karotte, rote
Zwiebeln, Schalotten, Sesamsamen **V**

KAISO

Papaya, Karotte, Kataifi, Schnittlauch,
Shiso, Ponzu-Dressing **V**

SUNOMONO

Gurke, Koriander, Shiso, Reissessig **V**

SAKURA

Goma-Sesam-Yuzu-Dressing **V**

V Vegetarisch

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 halb-rohen 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.



ROBATAYAKI-SPIESSE

TSUKUNE

Hühnerfleischbällchen

CHICKINRIKY

Hähnchenschenkel, Lauch

KAKUNI

Schweinebauch, Shiso

KOSHO

Padrón-Paprikaschoten,
Thunfisch-Flocken, Zitrone **V**

CHEESYBEEF

Angus-Rindfleisch, Gouda-Käse

LAMM

Lammrücken, Kreuzkümmel

ASUPARABEKON

grüner Spargel, Speck

KUSHIYAKI

Garnelen



VEGGY-SPIESSE

AUBERGINE

Miso, Daikon-Sprossen **V**

GRÜNER SPARGEL

Sesam **V**

TSUTSUMI-YAKI

Shimeji, Enoki-Pilz, Yuzu-Butter **V**

ERINGI

Königs-Austernpilz **V**

V Vegetarisch

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 halb-rohen 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.



TEMPURA

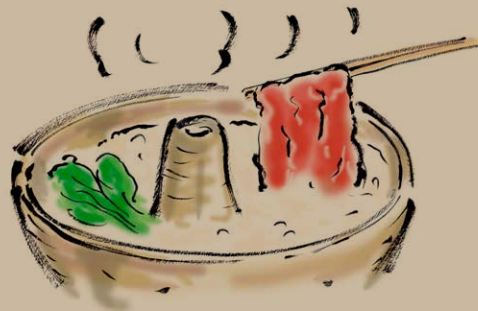
Alles serviert mit Ingwer-Rettichsauce

YASAI

Gemüse der Saison, Pilze **V**

KAITO

Garnelen, Gemüse der Saison,
Pilze, Ingwer



SUPPEN & REISGERICHTE

MISO-SUPPE

Tofu, Wakame, Tempura-Flocken,
grüne Zwiebel **V**

GEBRATENER HUMMERREIS

Hummer, Gemüse, Ingwer,
Frühlingszwiebeln

GEDÄMPFTER REIS

Japanischer Naturreis
oder Vollkornreis **V**

V Vegetarisch

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 halb-rohen 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.



ROBATAYAKI-GRILL

Serviert mit gedämpftem Reis und Gemüse der Saison

SCHWARZER KABELJAU

Miso

HOKKE

gegrillte Makrele

HAIGARA NO HOTATE

Jakobsmuscheln auf Schale,
Butter und Schalotte

TINTENFISCH

geräucherter Tobanjan, Puffreis

SAKE

Öra Königs-lachs, Teriyaki-Glasur

TIGERGARNELEN

Limette, Daikon

ROTER THUNFISCH

Thunfisch mit schwarzem Sesam,
würzige Aioli

WAGYU-RINDFLEISCH

Miso, Hoba

LUTSCHER

mit Honig glasiertes Lammkotelett

KOROBUTA

Baby-Schweinsrippchen

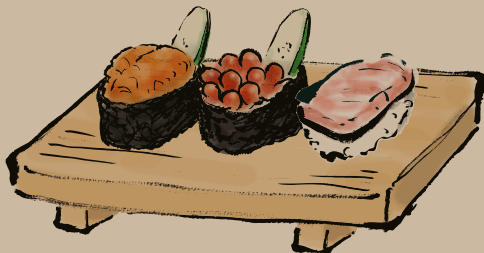
WAGYU-ZUNGE

geräucherter Tofu-Aioli,
Frühlingszwiebeln

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 halb-rohen 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.



FUTOMAKI | URAMAKI

FÜNF GEMÜSESORTEN

geröstete Shitake, Gurke, Avocado, Spargel, Yamagobo, Kataifi, Shiso **V**

WÜRZIGER Roter THUNFISCH*

würziges rotes Thunfisch-Tartar, Gurke, Chili-Mayo, Kimchee-Sesam

DOPPEL-LACHS*

Lachs, Avocado, Trüffel-Mayo, Ikura (Lachsrogen), Kataifi

EBI

Garnelen-Tempura, Spargel, Tempura-Flocken, Miso-Mayo

CALIFORNIA*

Schneekrabbe, Wasabi-Mayo, Ikura (Lachsrogen), Kataifi

KNUSPRIGER FUTO

Öra Königsachs, roter Thunfisch, Avocado, Gurke, Teriyaki-Trüffel-Sauce, Mayo

SURF 'N' TURF

Wagyu-Rindfleisch, Krabben-Tempura, Avocado, Yakiniku

DRAGON*

Unagi, Avocado, geröstete Shitake, Frischkäse, Tobiko



MAKI

SHAKE*

Öra Königsachs

MAGURO*

Roter Thunfisch

KAPPA

Gurke **V**

ABOKADO

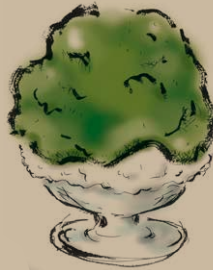
avocado **V**

V Vegetarisch

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 halb-rohen 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.



NACHSPEISEN

HONIG

Honigkuchen, frisches Obst

MATCHA

Matcha-Grünteekekuchen,
Gojibeeren- und Himbeerkompott

TAPIOCA

Tapiokaperlen, Kokosmilch, Jackfrucht,
Wasserkastanien, zerstoßenes Eis

EIS

Matcha, rote Azuki-Bohnen,
schwarzer Sesam

FRÜCHTE

tropische Früchte und Eiscreme
auf Eis zum Teilen

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.

