



LA PESCADERIA

FISH MARKET

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

*Reservieren Sie Ihren Platz im
La Pescadería Fish Market
und begeben Sie sich auf eine Gourmetreise
durch die mediterranen Fisch- und
Meeresfrüchtetraditionen.
Tauchen Sie ein in ein authentisches Küstenerlebnis,
bei dem die frischesten Meeresfrüchte
im Mittelpunkt stehen.
Ihre Reise beginnt an der charakteristischen
„Fischmarkt“-Theke, die eine beeindruckende
Auswahl an frischem Fisch nach Gewicht bietet.*

*Ein **Drei-Gänge-Menü*** wird angeboten,
mit ausgewählten Premium-Optionen gegen Aufpreis.
Hier treffen Raffinesse und entspannte,
familienfreundliche Atmosphäre
aufeinander—ein absolutes Muss!*

MENÜ

Das **Drei-Gänge-Menü beinhaltet warme Pita,
Meze, ein Hauptgericht und ein Dessert.*

Heißes Pita-Brot & Dips

Tzatziki & tarama

Mezes

Wählen Sie bis zu zwei Meze zum Kombinieren und Teilen

Kalte

Griechischer Salat

Strauchtomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Paprika,
fassgereifter Feta, Extra natives Olivenöl

Hummus

Riesenkapern und gemischte Oliven

Melitzanosalata

Rauchiger Auberginenkaviar, frisches Pitabrot

Grillgemüse

Paprika, Karotten, Gemüse der Saison, Joghurt-Minze-Sauce, Mastelo-Käse

Orangensalat

Baby-Rucola, rote Grapefruit, Avocado,
Granatapfelkerne, Akazienhoniggarnitur

Salat mit Wassermelone und Fassgereiftem Feta

Knackige persische Gurke, Schalotten,
grüne Minze, extra natives Olivenöl

Warme

Mousaka

Überbackene frittierte Aubergine, Rinderhackfleisch,
Lammfleisch, Tomate, Béchamel

Tiganita Thalassina

Leicht frittierte Calamari, Garnelen und Weißfisch

Falafel

Joghurtsoße

Gebratene Fetastangen

Knuspriger Filoteig, Akazienhonig

Kolokithokeftedes

Zucchini-Bratlinge, frische Kräuter, Griechischer Joghurt mit Kräutern

Gegrillter Oktopus

Kartoffeleintopf, geräucherte Paprika

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.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden.

Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich.
Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.

Fischtheke*

Das Meer**

*Bitte prüfen Sie die Tafel für saisonale Verfügbarkeit.
Alle unsere Hauptgerichte werden mit „Gigantes“-Bohnen
aus Prespes und gerösteten Zitronenkartoffeln serviert.
La Pescadería bietet Gästen eine exquisite Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten
mit der MIX GRILL-Kombination.
Eine begrenzte Auswahl unserer Premium-Angebote ist gegen einen
kleinen Aufpreis nach Wahl und Gewicht erhältlich.
Perfekt portioniert für den individuellen Genuss oder zum Teilen.*

Das Land

*Alle unsere Hauptgerichte werden mit „Gigantes“-Bohnen aus Prespes
und gerösteten griechischen Zitronen-Kartoffeln serviert.*

Gegrillte Lammkoteletts**

Zaziki

Giaourtlou-Kebab

Gegrilltes Fladenbrot, Lamm- und Rinderkebab, Zaziki

Kota Riganati

*Gebratene Hähnchenschenkel, mariniert mit griechischem Joghurt,
Zitrone, Knoblauch, Kräuter*

Kleftiko mit Lammfleisch

*Mit Backpapier umwickelte, gebackene Lammkeule,
Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Kefalotyri*

Saucen

Ladolemono

Salmoriglio

Cremiges geräuchertes Paprikapulver

Saltsa tomata

Frische Kräuter & Tzatziki

Desserts

Karydopita

Würziger Walnusskuchen, Vanilleeiscreme

Portokalopita

Aromatischer Phyllo-Kuchen mit Orangenglasur

Baklava

Griechischer Joghurt, Honig, Pistazien

Frische Früchte

Der Saison

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.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.

Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden.

Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich.
Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.

Weine im Glas



Bruno Paillard, Brut
Reims-Frankreich

Berlucchi '61 Saten
Lombardije-Italien

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Venetien-Italien

Chablis Premier Cru Montmains les Vieilles Vignes,
Pascal Bouchard
Burgund-Frankreich

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

Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann
Friaul-Julisch Venetien-Italien

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

Whispering Angel, Château d'Esclans
Côtes de Provence-Frankreich

Aus der altgriechischen Tradition

Ouzo Plomari 1 Flasche

Ouzo Plomari 1 Glas

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben,
ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Champagner & Schaumweine

Dom Pérignon Vintage
Épernay-Frankreich

Laurent Perrier Brut
Reims-Frankreich

Laurent Perrier Cuvée Rosé
Reims-Frankreich

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-Frankreich

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco
Lombardei-Italien

Franciacorta Rosé DOCG, Marchese Antinori
Lombardei-Italien

Roséweine

Bandol Rosé Domaine Ott, Château de Selle
Côtes de Provence-Frankreich

BY.OTT Côtes De Provence Rosé, Domaines Ott
Côtes de Provence-Frankreich

*Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé AOC,
Château Sainte Roseline*
Côtes de Provence-Frankreich

Tourmaline, Barton & Guestier
Côtes de Provence-Frankreich

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelnverträglichkeiten.
Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben,
ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Weißweine

Aidani PGI Cyclade, Hatzidakis
Santorini, Griechenland

Singladuras Albariño DOC, Bodegas Montecillo
Rias Baixas-Spanien

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Frankreich

Curtefranca Convento Santissima Annunciata DOC, Bellavista
Lombardei-Italien

Grande Cuvée Sancerre Blanc, Baron de Ladoucette
Loiretal-Frankreich

Meursault, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Burgund-Frankreich

Pouilly-Fumé le Troncsec, Joseph Mellot
Loiretal-Frankreich

Riesling d'Alsace, Schlumberger
Elsass-Frankreich

Vintage Tunina IGT, Jermann
Friaul-Julisch Venetien-Italien

Viura Reserva Viña Monty, Bodegas Montecillo
Rioja-Spanien



Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.
Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben,
ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

