

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

## LE GRILL

DEU

Genießen Sie ein **Drei-Gänge-Menü\*** im **Le Grill**, einer Brasserie im typisch eleganten französischen Stil. Entdecken Sie die köstlichen Gerichte auf der Speisekarte: Sie können sich ein Meeresfrüchtegericht teilen und ein feines Angus-Stück probieren. Entdecken Sie abschließend eines unserer von der traditionellen französischen Küche inspirierten Desserts.

BITTE FRAGEN SIE IHREN KELLNER NACH UNSEREM TAGESGERICHT!

### VORSPEISEN

- BURRATA & RÜBEN**  
Gereifter Balsamico, Salsa Verde
- GARNELEN & AVOCADO**  
In Streifen geschnittener Kopfsalat, Cognac-Cocktailsauce
- GEBACKENE ZIEGENKÄSETÖRTCHEN**  
Blaubeerkompott, Zitronenschale
- KRABBENKÜCHLEIN**  
Riesenskrabbe, Cajun-Remoulade, Gemüse, Zitrone
- ROCKEFELLER-AUSTERN\*\***  
1/2 Dutzend Austern, sautierter Spinat, Speck
- KNOCHENMARK**  
Karamellisierte Zwiebeln, Petersiliensauce
- WAGYU-TARTAR\*\***  
Knuspriger Wildreis, mit Ossetra-Kaviar
- AUSWAHL VON SCHALENTIEREN\*\***  
Garnelen, Blaukrabben, amerikanischer Hummer, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Miesmuscheln  
**(für zwei)**

### SUPPEN UND SALATEN

- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**  
Traditionell im Ofen gebacken, Brot und Gruyère-Käse
- LOBSTER BISQUE**  
Maine-Hummer, Speck, goldene Kartoffeln
- NIZZA-SALAT**  
Grüne Bohnen, Tomaten, gekochte Babykartoffeln, hausgemachter Confit-Thunfisch, Sardellen, gekochtes Ei, Taggiasca-Oliven
- CAESAR-SALAT, DAS ORIGINAL!**  
Römersalat, Croutons, Reggiano-Parmesan, Sardellen, Knoblauchdressing
- CAESAR SALAT MIT MAISHÄHNCHEN**  
Serviert am Beistelltisch  
Serviert mit einem halben entbeinten und gegrillten Maishähnchen und durchwachsenem Speck
- GARNELEN-CAESAR-SALAT**  
Serviert am Beistelltisch  
Serviert mit gegrillten Garnelen und durchwachsenem Speck

### SAUCEN

- BORDELAISE, MIT PFEFFERKORN, BÉARNAISE\*\*, SALSA VERDE

### HAUPTGERICHTE

Wir servieren ausschließlich 100 % natürlich aufgezogenes zertifiziertes Angus-Rindfleisch.

- GANZE HUMMER & HAUSGEMACHTE FRISCHE TAGLIATELLE**  
Serviert am Beistelltisch  
Nantuasauce, Kirschtomaten, Basilikum
- MOULES FRITES**  
Gedämpfte Miesmuscheln in Schalottenrahmsauce, hausgemachte Pommes Frites
- SEEZUNGE MÜLLERIN-ART**  
Zitronenbutter, Petersilie, serviert mit gedünsteten Kartoffeln
- LACHS\*\***  
Mais-Graupenrisotto, Salsa Verde, Zitrone
- TOMAHAWK\*\***  
1 kg  
**(für zwei)**
- RINDERFILET\*\***  
230 g
- T-BONE-STEAK\*\***  
680 g
- RIB-EYE-STEAK\*\***  
400 g
- NEW YORK SIRLOIN STEAK\*\***  
400 g
- WAGYU-STEAK\*\***
- KALBSKOTELETT\*\***  
340 g

### WAGYU SIGNATURE DISH\*\* (für zwei)

TARTAR MIT STÖRKAVIAR, GEBRATENES STEAK  
Knusprige Kartoffel-Nori-Millefeuilles, marinierter frischer Wasabi, eingelegter leicht gewürzter Daikon, Misojus

### BEILAGEN

- TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE, RAHMSPINAT, CREMIGER MAIS, HAUSGEMACHTE KNUSPRIGE POMMES FRITES, GRATINIERTER BLUMENKOHL, GEGRILLTER SPARGEL, IN DER PFANNE GEBRATENER ROSENKOHL

### DESSERTS

**LAVA-KUCHEN**  
Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern und Vanilleeis

**MILLEFEUILLES**  
Knuspriger Teig, Crème Patissière

**EISCREME & SORBET**  
Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

**NEW YORK CHEESECAKE**  
Käsekuchen mit frischen Erdbeeren, gerösteten Graham-Streuseln und Minze

**KEKSE MIT WARMER ERDNUSSBUTTER UND MILCHSCHOKOLADE**  
Vanilleeis

\*Das **Drei-Gänge-Menü** umfasst: ein Gericht nach Wahl aus Vorspeisen oder Suppen & Salate, ein Hauptgericht, zwei Beilagen und ein 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 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.

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. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder Eiern, das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht.

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.