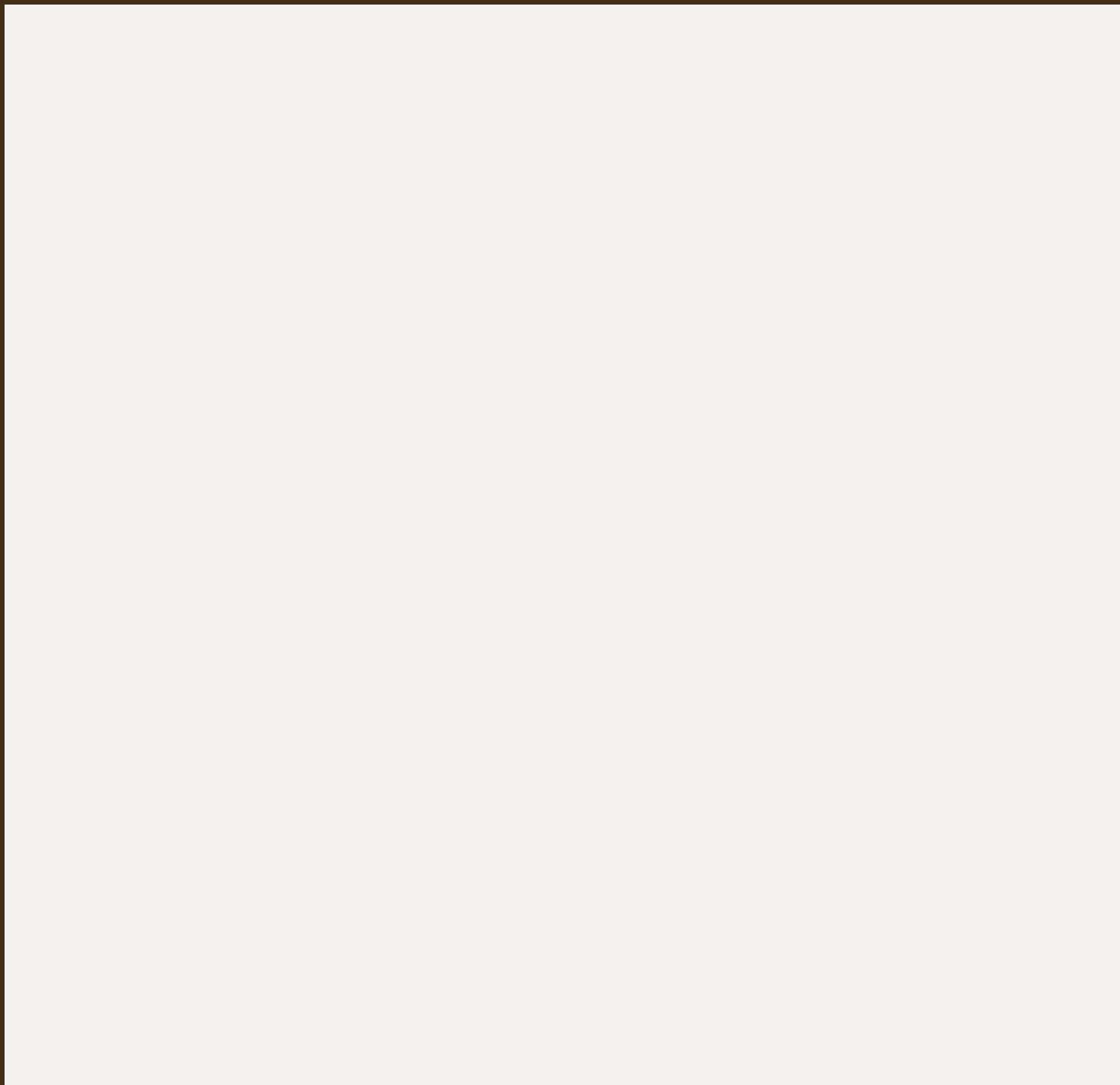




Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können
Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt

MENU



ASIATISCHES GOURMET-ERLEBNIS

Das asiatische Gourmet-Erlebnis ist im "Dining Experience package" enthalten.

Wenn Sie das Dining Experience-Paket gekauft haben, ein Gericht der Gourmet-Erlebnis-Auswahl kann durch ein Gericht der À-la-carte-Speisekarte ersetzt werden, wobei 50 % des angegebenen Preises erhoben werden.

Alternativ kann auch gegen Zahlung des vollen Preises ein Gericht hinzugefügt werden.

1 Snack oder Salat

1 Tempura oder Suppe & Reisgericht

1 Kombigericht

All Nigiri oder Sushi Deluxe

1 Hauptgericht

Sake Teriyaki oder Toru Teriyaki oder Gyu Niku Teriyaki

1 Dessert

Matcha

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 halbproben 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

FRISCHE HARUMAKI

Frische Reispapierrollen mit Garnelen und Gemüse, Erdnusssauce

KNUSPRIGE HARUMAKI

Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse der Saison, süß-saure Sauce

KIMCHEE

leicht gewürzter marinierter Kohl, Karotten, Daikon

TSUKUNE**

Hühnerfleischbällchen



SALATE

SEETANG

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

KAISO

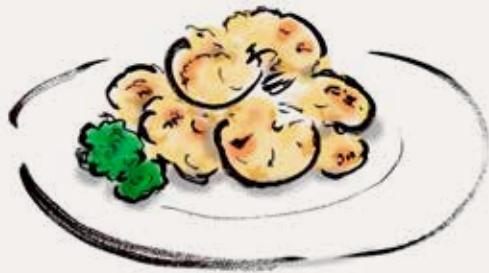
Papaya, Karotte, Kataifi, Schnittlauch, Shiso, Ponzu-Dressing

SAKURA

Goma-Sesam-Yuzu-Dressing

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.



TEMPURA

Alles serviert mit Ingwer-Rettichsauce

YASAI

Gemüse der Saison, Pilze

KAITO

Garnelen, Gemüse der Saison, Pilze, Ingwer



SUPPE UND REIS

MISO-SUPPE

Tofu, Wakame, Tempura-Flocken, grüne Zwiebel

GEBRATENER HUMMERREIS**

Hummer, Gemüse, Ingwer, Frühlingszwiebeln

GEDÄMPFTER REIS**

Japanischer Naturreis oder Vollkornreis

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.



HAUPTGERICHTE

SAKE TERIYAKI*

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

TORI TERIYAKI

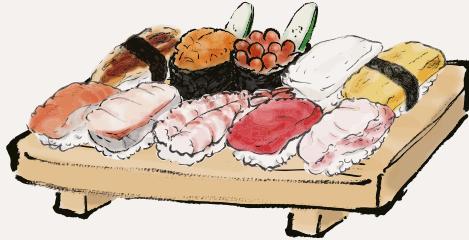
Gegrilltes Hühnerfleisch, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

GYU NIKU TERIYAKI*

Angus-Rinderfilet, Teriyaki-Sauce,
gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

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.



SPEZIELLE KOMBIGERICHTE

AUSWAHL AN NIGIRI*

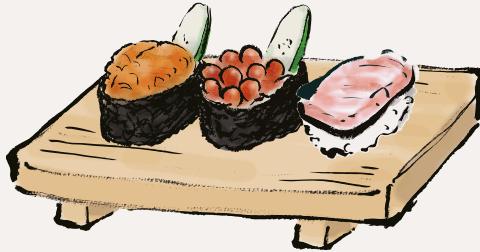
10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl

SUSHI DELUXE*

8 Stück Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki nach Ihrer Wahl

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.



NIGIRI

2 STÜCK

SAKE*

Lachs

EBI

Gedämpfte Garnelen

TAI*

Zahnbrasse

HAMACHI*

Japanische Bernsteinmakrele

TAKO

Oktopus

UNAGI

Gebratener und glasierter Aal

AMA EBI*

Rohe Garnelen

MAGURO*

Gelbflossenthunfisch

SASHIMI

5 STÜCK

SAKE*

Lachs

EBI

Gedämpfte Garnelen

TAI*

Zahnbrasse

HAMACHI*

Japanische Bernsteinmakrele

TAKO

Oktopus

UNAGI

Gebratener und glasierter Aal

AMA EBI*

Rohe Garnelen

MAGURO*

Gelbflossenthunfisch

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 halbbraten 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.



TEMAKI

KANI KAPPA

Krebs-Surimi, Gurke

SAKE ABOKADO*

Räucherlachs, Avocado

CHUUKARA TAI*

Zahnbrasse, scharfe Sauce, Lauch

IKURA*

Lachsrogen, Spargel

SAKE-KAWA*

Knusprige Lachshaut und
Masago-Fischrogen

CHUUKARA MAGURO*

Gelbflossenthunfisch, scharfe Sauce, Lauch

MAKI

SAKE MAKI*

Lachs

KAPPA MAKI

Gurke

KANI MAKI

Krebs-Surimi

TAI MAKI*

Zahnbrasse

KABOCHA MAKI

Kürbis

MAGURO MAKI*

Gelbflossenthunfisch

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.



DESSERT

MATCHA

Matcha-Grünteekekuchen,
Gojibeeren- und Himbeerkompott

TAPIOCA

Tapiokaperlen, Kokosmilch, Jackfrucht,
Wasserkastanien, zerstoßenes Eis

EIS

Matcha, rote Azuki-Bohnen,
schwarzer Sesam

OBST UND MATCHA KAITO

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee,
Frischobst

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.



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 halbbraten 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.

