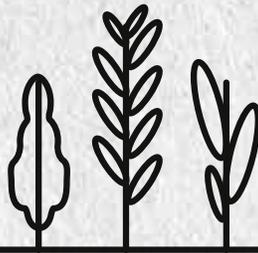


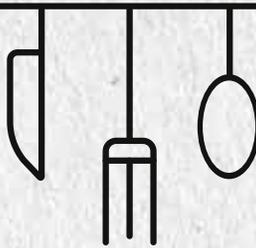
CHEF'S



---

# GARDEN KITCHEN

---



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

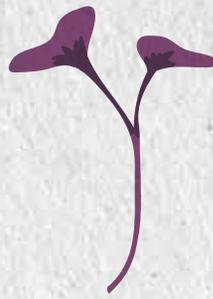
MENU



Rucola



Kohl



Kohlrabi



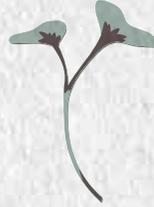
Basilikum



Grünkohl



Rote Bete



Chinakohl



Brokkoli

# Sprossen

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



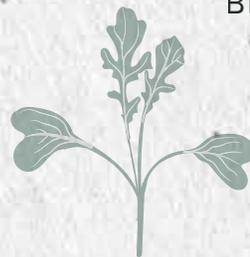
Scharfer Mix



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.

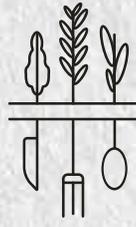
Niklas ist ein Pionier der nordischen Küche und des Kochens über offenem Feuer. Nachdem er einige Zeit bei el Bulli, The Fat Duck und dem mittlerweile geschlossenen Charlie Trotter in Chicago gearbeitet hatte, eröffnete er 1999 mit durchschlagendem Erfolg und im Alter von nur 21 Jahren sein erstes Restaurant,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



---

## DINING EXPERIENCE

Wählen Sie aus jedem Bereich ein Gericht aus und stellen Sie sich so Ihr 3-gängiges Menü zusammen. Alle mit ♡ gekennzeichneten Gerichte können für 50 % des angegebenen Preises ersetzt werden.

---

## VORSPEISEN

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

Jakobsmuschel-Ceviche, eingelegter Kohlrabi, Fichte, Preiselbeeren, Grapefruit\* ♡

Kalt pochiertes Hummer, Eisenkraut, Erbstücttomaten, eingelegte Trauben\* ♡

Schwarzes Angus-Rindertartar, Roggenbrot, Pommes frites mit schwarzem Pfeffer, Mikrogrünsalat\*

Salzgebäckene 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, Blumenkohlpüree, süß-saure Zwiebeln

In Butter pochiertes schwarzer Kabeljau, Regenbogenkohl, Kaviar, Meerrettich-Rahmkartoffel\*

Gebratene Langustenschwänze, 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\*

**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.**

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.

