

Toskanischer Grünkohlsalat
Grillhähnchen, Erdnussdressing, Weißkohl, Parmigiano Reggiano

Mesclun-Salat (PB) (GC)

Rote Bete, Orange, Radieschen, Granatapfel, Feigenvinaigrette

SUPPEN

Hummerbisque

Single Malt Whisky, Schlagsahne

FISCH UND HUMMER

Im Ganzen gebratener Atlantischer Heilbutt * (GC)

Kaffernlimette-Algen, Sauce hollandaise

MARBLE & CO Signature

Mediterranes Thunfischsteak „Au Poivre“ * (GC) (O3)

Geräucherter Madagaskar-Pfeffer, rotes Zwiebelkompott,
Passionsfrucht-Hollandaise, Mangosalat

Hummer-Brioche

In Butter gebackene Brioche, Hummerschwanz, Ají-Amarillo-Aioli,
Frühlingszwiebeln, Senfkresse

... ein Service von den Experten für Explora Journeys
Atlantis Reisen D-31515 Wunstorf/Hannover
Tel. +49 5031 95420 – E-Mail: explora@atkf.de
www.explora-kreuzfahrten.eu + www.atlantis-kreuzfahrten.de

Pflanzenbasiert (PB) Vegetarisch (VG) Glutenbewusst (GC) Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren (O3)

Bitte informieren Sie unsere Gastgeber vor der Bestellung, falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Lebensmittelallergien haben. Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

„Terre et Mer“ * (GC)

Gegrillte Kalbsmedaillons, Maine-Hummerschwanz,
Trüffel-Kartoffelpüree, Bisque-Jus, Sauce béarnaise

Karree vom Ibérico-de-Bellota-Schwein * (GC)

Taggiasca-Olivenkruste

Gegrillte französische Lammkoteletts mit süßen Gewürzen * (GC)

Zimt, Paprika, Koriander, Sellerieflocken, Kreuzkümmel

Gebratenes Huhn mit schwarzer Trüffelbutter (GC)

Aus ländlicher Haltung – Le Gars Daudet, Mayenne, Frankreich

BEILAGENAUFÄUFE (VG) (GC)

Gerösteter Buchweizen,
Butternut-Kürbis,
Ziegenkäsecreme,
knusprige Süßkartoffeln

Gebratener Rosenkohl,
Ricottacreme,
geröstete Schalotten

Mangoldgratin, Mornay-
Sauce, gereifter Gruyère-
Käse, knuspriger
Parmigiano Reggiano

BEILAGEN (VG) (GC)

Kurvige Pommes/Francks Kartoffelpüree/Trüffel-Kartoffelpüree/
In Butter gebackene Kartoffeln/Rahmspinat / Gedünstetes Gemüse

SAUCEN

Béarnaise (GC) / Hollandaise (GC) / Au poivre /
Cremiger Roquefort (GC) / Trüffel-Demiglace