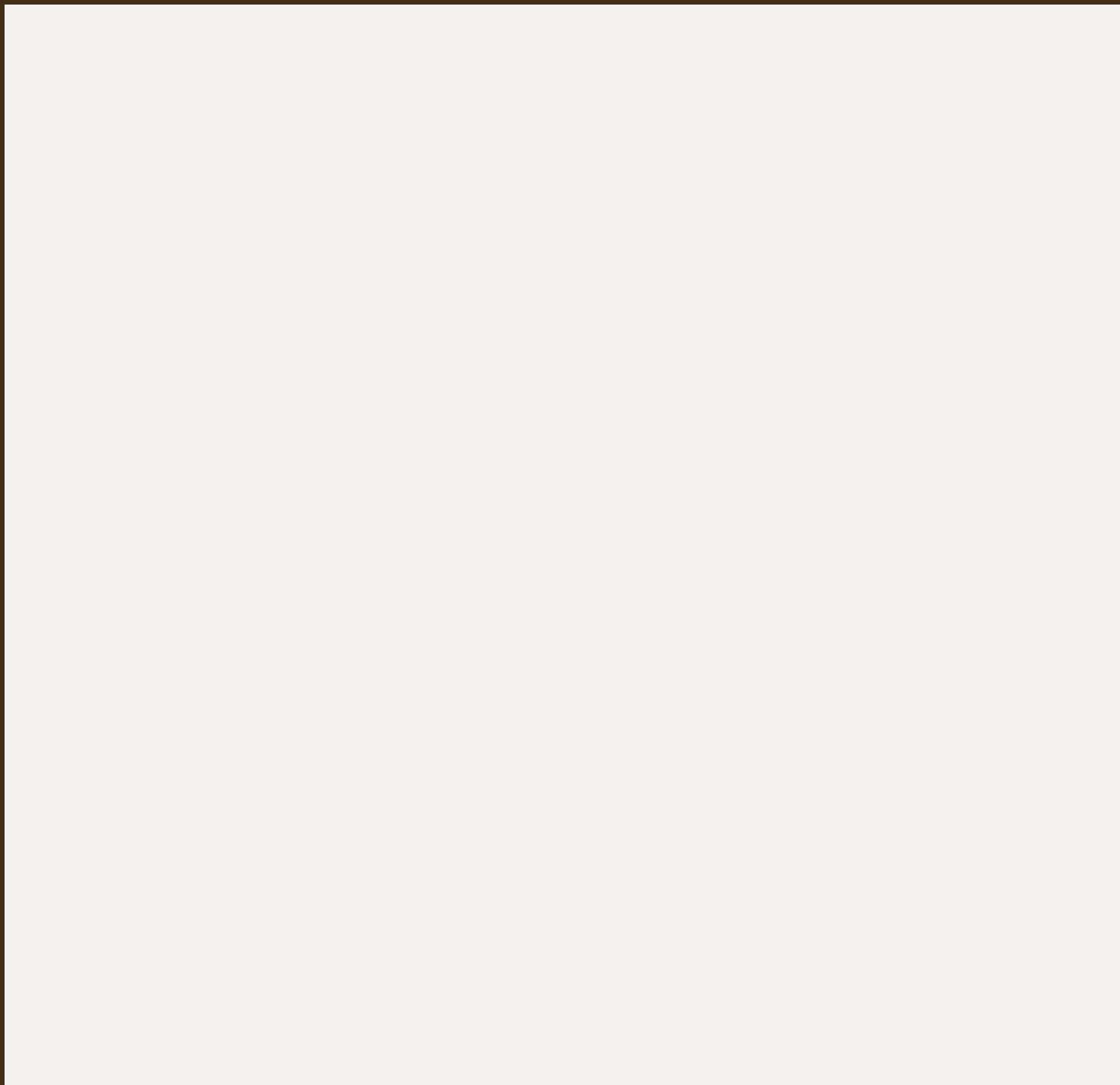




ASIAN
RESTAURANT

MENU

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



Genießen Sie ein vollmundiges Mehrgängemenü
(im Paket Essen im orientalischen Restaurant enthalten)

MENÜ

Ein Snack oder ein Salat

Eine Tempura oder eine Suppe & Reisgericht

Ein Kombigericht

Ein Hauptgericht

Ein Matcha-Eiscreme Dessert

Wenn Sie das *Essen im orientalischen Restaurant-Paket* gekauft haben,
können Sie ein Gericht für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü
der entsprechenden Rubrik ersetzen.

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.



SNACKS

EDAMAME

würziges Sesamöl, Zitrone **v**

FRISCHE HARUMAKI

Frische Reispapierrollen mit Garnelen und Gemüse, Erdnussauce

KNUSPRIGE HARUMAKI

Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse der Saison, süß-saure Sauce **v**

KIMCHEE

leicht gewürzter marinierter Kohl, Karotten, Daikon **v**

TSUKUNE

Hühnerfleischbällchen



SALATE

SEETANG

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

KAISO

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

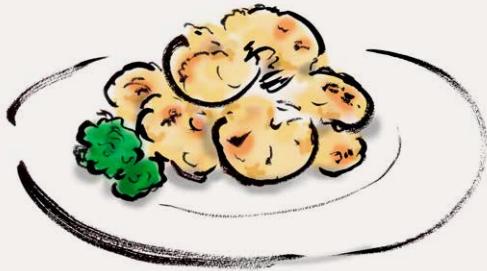
SAKURA

Goma-Sesam-Yuzu-Dressing **v**

v Vegetarisch

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.



TEMPURA

Alles serviert mit Ingwer-Rettichsauce

YASAI

Gemüse der Saison, Pilze **v**

KAITO

Garnelen, Gemüse der Saison, Pilze, Ingwer



SUPPE UND REIS

MISO-SUPPE

Tofu, Wakame, Tempura-Flocken,
grüne Zwiebel **v**

GEBRATENER HUMMERREIS

Hummer, Gemüse, Ingwer,
Frühlingszwiebeln

GEDÄMPFTER REIS

Japanischer Naturreis oder Vollkornreis **v**

v Vegetarisch

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.



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 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.



SPEZIELLE KOMBIGERICHTE

AUSWAHL AN NIGIRI*

10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl

SUSHI DELUXE*

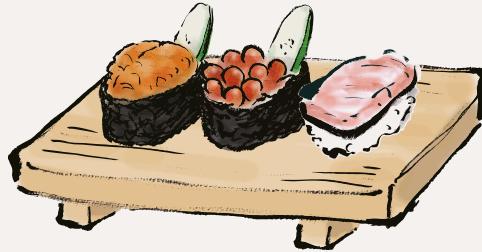
8 Stück Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki
nach Ihrer Wahl

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 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.



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*

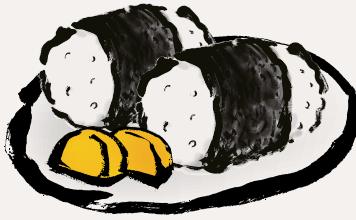
Rohe Garnelen

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 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.



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 **V**

KANI MAKI

Krebs-Surimi

TAI MAKI*

Zahnbrasse

KABOCHA MAKI

Kürbis **V**

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 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.

