



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

MENÜ

Willkommen bei Ocean Cay, wo frische Meeresfrüchte im Mittelpunkt stehen. Von zarten Aromen bis hin zu kühnen Kreationen ist jeder Teller ein Fest der Frische und mediterran inspirierter Eleganz. Genießen Sie ein entspanntes Speiseerlebnis mit einem **Drei-Gänge-Menü*** in elegantem Ambiente.

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO**

Kalbfleisch, Thunfischsauce, Gemüse

THUNFISCH-TARTAR**

Gelbflossenthun, eingelegte Gurke, Mikro-Radieschen

GEBRATENE KRABBFRIKADELLEN

Zitronen-Aioli

TINTENFISCHE

Gebraten, Hummus, halbgetrocknete Tomaten, Petersilien-Kapern-Sauce

MEERESFRÜCHTE-PLATTE**

Garnelen, Blaukrabben, amerikanischer Hummer, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Miesmuscheln
(für Zwei)

AUSTERN DER SAISON** ½ Dutzend

Mignonnettes, Zitrone

Das **Drei-Gänge-Menü beinhaltet ein Gericht aus den Vorspeisen oder Suppen und Salate, eines aus den Hauptgerichten, 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 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.

SUPPEN UND SALATE

NIZZA-SALAT*

In Olivenöl pochierter Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen, Ei, grüner Salat, Tomaten, Kartoffeln und Oliven auf einem Kichererbsenpfannkuchen

SANTORINI-SALAT

Tomate, Minze, im Fass gereifter Feta-Käse, Gurke, rote Zwiebel, Kapernäpfel, Oliven, Oregano-Dressing

LIGURE

Dekonstruierte Minestrone, hausgemachtes Pesto und Fruchtfleisch von San Marzano-Tomaten

GAZPACHO **V**

Klassische kalte spanische Suppe aus Tomaten, Gurken, Paprikas, Zwiebeln, Sherryessig und Olivenöl

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

PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN

Calamarata-Nudeln, Meeresfrüchte, Tomaten, Basilikum, geröstete Semmelbrösel

POLENTA MIT PILZEN

Cremige Polenta, geröstete Pilze, Ziegenkäse

WOLFSBARSCH

In Salzkruste, geschmorter Fenchel und Ladolémono
(für Zwei)

LACHS**

Gebatener, gerösteter Blumenkohl, Mais, Petersilienöl

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTEPLATTE**

Garnelen, Hummer, Thunfisch, Wolfsbarsch, Calamari, Knoblauch-Petersilienöl

SEEZUNGE

Geröstet, geschmorte Artischockenherzen, Steinpilze, Kalbsjus
500 g

KOHLNFISCH

mit Gerste-Tomateneintopf und Röstzwiebeln

KALB**

Rosa serviertes Filet, langsam gegarte lackierte Querrippen, Schalotten-Confit, Karottenvelouté

HÄHNCHEN

Ohne Knochen, mariniert mit konfitiertem Knoblauch und gegrillt, dazu Bratensaft, Aioli und Pommes frites

BEILAGEN

In Knoblauch sautierter Babyspinat
Kartoffelpüree mit extra nativem Olivenöl
Bratkartoffeln mit Zitrone griechischer Art
Tomaten provençal

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.

DESSERTS

CRUMBLE

Golden-Äpfel, Ingwer, Fior di Latte-Eiscreme

PAVLOVA

Baiser, leichte Sahne, Beeren, Coulis, frische Minze

CRÈME BRÛLÉE

Bourbon-Vanille

TIRAMISU

Das Original!

EISCREME & SORBET

Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

TROPISCHE FRÜCHTE

Große Auswahl auf Eis zum Teilen

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.

WEISSWEINE



SINGLADURAS ALBARIÑO DOC, BODEGAS MONTECILLO
Rias Baixas-Spanien

CHABLIS PREMIER CRU MONTMANS LES VIEILLES VIGNES, PASCAL BOUCHARD
Burgund-Frankreich

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC TRADITION, DOMAINE GUY MOUSSET
Rhonetal-Frankreich

CIGALUS BLANC, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-Frankreich

CURTEFRANCA CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA DOC, BELLAVISTA
Lombardei-Italien

GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC, BARON DE LADOUCETTE
Loiretal-Frankreich

MEURSAULT, CHARTRON ET TRÉBUCHET
Burgund-Frankreich

PINOT GRIGIO FRIULI DOC, JERMANN
Friaul-Julisch Venetien-Italien

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC, JOSEPH MELLOTT
Loiretal-Frankreich

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC, LE VIGNE DI ZAMÒ
Friaul-Julisch Venetien-Italien

RIESLING D'ALSACE, SCHUMBERGER
Elsass-Frankreich

VINTAGE TUNINA IGT, JERMANN
Friaul-Julisch Venetien-Italien

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Épernay-Frankreich

LAURENT PERRIER BRUT
Reims-Frankreich

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ
Reims-Frankreich

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT MILLESIMÉ
Reims-Frankreich

BERLUCCHI '61 SATEN
Lombardije-Italien

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT, DOMAINE GRUSS & FILS
Elsass-Frankreich

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG, MARCHESE ANTINORI
Lombardei-Italien

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, ANERI
Venetien-Italien

Bitte informieren Sie unsere Besetzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

ROTWEINE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC, ALLEGRINI
Venetien-Italien

BORDEAUX ROUGE, CHÂTEAU BEL AIR
Bordeaux-Frankreich

CHÂTEAU RAHOUL ROUGE AOC GRAVES
Bordeaux-Frankreich

CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL
Rhonetal-Frankreich

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES
Mendoza-Argentinien

MARGAUX DE BRANE CANTENAC, HENRI LURTON
Bordeaux-Frankreich

PINOT NERO RISERVA TRATTMANN DOC, GIRLAN
Trentino-Südtirol-Italien

PINOTAGE BOSSTOK, FAMILY WINE M.A.N.
Paarl-Südafrika

POMEROL, CHÂTEAU BEAUREGARD
Bordeaux-Frankreich

TAURASI RADICI DOCG, MASTROBERARDINO
Kampanien-Italien

ROSÉWEINE

BY.OTT CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINES OTT
Côtes de Provence-Frankreich

CÔTE DES ROSES ROSÉ, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-Frankreich

TOURMALINE, BARTON & GUESTIER
Côtes de Provence-Frankreich

ROSÉ D'ANJOU, BARTON & GUSTIER
Loiretal-Frankreich

WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence-Frankreich

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

