



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## Menue 1 – 43,00 -

Bärlauchsüppchen mit Streifen vom Graved Lachs

Kalbssteak mit Morchelrahm, hausgemachten Spätzle und Salat Duett von  
Panacotta-Crème und Crème Brûlée

## Menue 2 – 44,00 -

Variation vom Thunfisch

Tatar, Sashimi, rare gebraten im Sesam-Mantel

Filet vom Duroc-Schwein, in Sojasauce mariniert, knackiges Wok-Gemüse  
mit Terriyakisauce, duftender Jasminreis

Mango-Chili-Mousse auf Kiwi-Ananas-Salat



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## Menue 3 – 48,00 -

Süßkartoffel-Orangen-Süppchen mit Großgarnele

Filet vom Argentinischen Mastbullen, Sauce Bearnaise, frisches Marktgemüse und Gratinkartoffeln

Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Erdbeer-Carpaccio

## Menue 4 – 45,00 -

Variation vom Graved und vom Räucherlachs auf Reibekuchen

Duett vom Kalbsfilet und von geschmorten Rinderbäckchen, frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise, Trüffelpüree

Duett von Mango- und Limonensorbet mit frischem Obst



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## Menue 5 – 42,00 -

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit rotem Pesto, Zitronenvinaigrette und gerösteten Pinienkernen

Involtini vom Kalb mit Salbei, luftgetrocknetem Schinken, Rotweinjus und La Ratte Kartoffeln

Prosecco-Limetten-Crème

## Menue 6 – 40,00 -

Passiertes Kartoffelsüppchen mit Tiefseekrabben

Medaillons vom Schweinefilet, im Mantel von Serrano-Schinken gebraten, Ragout von Blattspinat und Tomaten, Pariser Kartoffeln

Mascarpone-Kirsch-Crème mit Schattenmorellen