

VORSPEISEN

Tägliche Angebote



Caprese-Salat

geschnittene Tomaten, frischer Mozzarella, Basilikum-Pesto

Frittierte Calamari und Zucchini

hausgemachte Marinarasauce

Italienische Antipasti

verschiedene italienische Aufschnitte, gegrilltes Gemüse, Grissini

Minestrone genovese

frisches Gemüse der Saison, Pesto

Caesar Salad

krosser Römersalat, Knoblauch-Croûtons, Parmesan und Caesar-Dressing

Garnelencocktail

klassische Meerrettich-Cocktailsauce, frische Zitrone

Französische Zwiebelsuppe

Gruyère-Croûton

HAUPTGERICHTE (+)

Tägliche Angebote

Linguine alle vongole

mit Venusmuscheln, Knoblauch und Weißweinreduktion

Gebackener Zackenbarsch

mit Kirschtomaten und Kalamata-Oliven, dazu Zitronenkartoffeln

Hähnchen-Parmigiana

Spaghetti Marinara, gedünsteter Brokkoli

Kalbs-Ossobuco

Parmesan-Polenta, Gemüse der Saison, Rotwein-Kalbfleischsbratensaft, Gremolata



Gemüsenudeln Primavera

spiralförmig geschnittene Zucchini, Karotten und Kürbis in Tomatensauce

Pennette-Nudeln

Auswahl an Bolognese-, Alfredo- oder frischer Tomaten-Basilikum-Sauce

Gegrillte Hähnchenbrust

Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Gegrillter Atlantiklachs*

Reispilaw, Gemüse der Saison

Lendensteak*

Auswahl an Kräuterbutter, Chimichurri oder grüner Pfeffersauce

(*) Für eine zweite oder weitere Speise wird ein Aufschlag von \$ 5 erhoben, ausgenommen Nudelgerichte.

STEAKHOUSE-AUSWAHL

Wir sind sehr stolz darauf, Rindfleisch vom Linz Heritage Angus zu servieren, das von Meats by Linz fachmännisch gereift und zerlegt wird.

Gegrillter Hummer

warme zerlassene Butter

\$ 19,99

Linz Heritage Angus*

gegrilltes 230-g. Filet Mignon oder 400 g. Lendensteak mit Knochen und Sauce nach Wahl

\$ 19,99

Beilagen

Pommes frites oder Kartoffel en Papillote, gebratene Pilze, gegrillter Spargel, Bratgemüse, gedünsteter Reis oder Kartoffelpüree

Restaurant-Trinkgelder in Höhe von 18 % werden Ihrer Rechnung hinzugefügt.



Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Falls Sie eine bestimmte Diät einhalten müssen, wenden Sie sich bitte einen Tag vorher an unseren Restaurant Manager.

*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.

Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

DESSERTS

Limoncello Torte

Biskuit mit Limoncello-Creme, Waldfruchtsauce

Tiramisù

Mascarpone-Creme und Marsala-Wein-Kuchen mit Espresso getränkte Löffelbiskuits

Schokokuchen

mit Milchkonfitüre und Fudge-Schokosauce

New York Cheesecake

Erdbeerkompott

Cobbler mit Waldbeeren

mit Mandelstreusel und Vanilleeis

Eis und Sorbet

bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets

Eis ohne Zuckerzusatz

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

SOMMELIEREMPFEHLUNGEN

Champagner

Nicolas Feuillatte, Brut, Frankreich

 \$ 16  \$ 66

Weißweine

Santa Margherita, Pinot Grigio, Italien

\$ 74

Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay, Kalifornien

\$ 14 \$ 49

Roséwein

Gérard Bertrand, Côtes des Roses Rosé, Frankreich

\$ 15 \$ 54

Rotweine

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino, Italien

\$ 80

Mirassou, Pinot Noir, Kalifornien

\$ 14 \$ 49

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder von 18 % erhoben.



Vegan



Ohne Zuckerzusatz