



Lunch

SUGGESTED WINES

*Piesporter Michelsberg Spätlese “Leonard Kreuzsch”, Rheinhessen-Germany
Beaujolais Village AOC “George Duboeuf”, Beaujolais-France*

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

*Caesar salad or mixed garden salad
with your choice of dressing*

Vegetable Tempura

Oven baked “Château” potatoes

Steamed broccoli

ALWAYS AVAILABLE

Consommé, consommé with pasta, consommé with vegetables

Spaghetti or Penne Bolognese or with tomato sauce

Omelette of the day

FROM THE GRILL:

*Hamburger, cheeseburger, bacon cheeseburger, hot dog
served with French fries or vegetables of the day*

American coffee and tea available upon request

APPETIZERS

Cold steamed cod salad with potatoes and tomatoes  Light

“Arancini”

fried rice balls with meat ragout, sweet peas and Mozzarella cheese, served on a fresh tomato sauce

SOUP & SALAD

Soup of smoked ham, pearl barley and white beans


Caesar salad or mixed garden salad  Light
with your choice of dressing

MAIN COURSES

“Spaghetti alla Carbonara”

thin long pasta, tossed in a cream and egg sauce with sautéed pancetta and parsley

Fillet of tilapia coated in breadcrumbs
with fine herbs and lemon peel

Beef scaloppini “alla Pizzaiola” in a rich tomato sauce  Light
flavored with capers and oregano

Vegetable Tempura

Oven baked “Château” potatoes

Steamed broccoli  Light

CHEESE

Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers

DESSERTS & FRUIT

Chocolate brownie

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Cheese mousse with lemon sauce  Light

Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

*Piesporter Michelsberg Spätlese “Leonard Kreuzsch”, Rheinhessen-Germany
Beaujolais Village AOC “George Duboeuf”, Beaujolais-France*

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

*Ensalada César o ensalada variadas
con su elección de aderezos*

Tempura de verduras

Patatas “Castillo” al horno

Brécol al vapor

TODOS LOS DÍAS

*Consomé, consomé con pasta, consomé con verduras
Espaguetis o Penne a la boloñesa o con salsa de tomate*


Omelette del día

NUESTRA PARRILLA:

*Hamburguesa, hamburguesa con queso,
hamburguesa con queso y bacón, Hot Dog
acompañados de papas fritas y verduras del día*

Si lo desea, pida café americano o té

ENTRANTES


Ensalada fría de merluza, patatas y tomates  Light

“Arancini”

croquetas de arroz rellenas con carne, guisantes y Mozzarella, sobre salsa de tomates frescos

SOPA Y ENSALADA

Sopa de jamón ahumado, cebada mondada y alubias blancas

Ensalada César o ensalada variadas  Light
con su elección de aderezos

PLATOS PRINCIPALES

“Spaghetti alla Carbonara”

spaghetti en una salsa cremosa de huevo y nata, con panceta y perejil

Filete de tilapia rebozado

con hierbas aromáticas y cascarilla de limón

Filete de carne de res “Pizzaiola” en salsa de tomate, alcaparras y orégano  Light

Tempura de verduras

Patatas “Castillo” al horno

Brécol al vapor  Light

QUESOS

Selección de quesos italianos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

POSTRES Y FRUTA

“Brownie” de chocolate

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

Dulcificados con fructosa

Espuma de queso, salsa de limón  Light

Helado del día

VINI SUGGERITI

*Piesporter Michelsberg Spätlese “Leonard Kreuzsch”, Rheinhessen-Germany
Beaujolais Village AOC “George Duboeuf”, Beaujolais-France*

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

*Insalata Caesar o insalata mista
con la vostra scelta di condimenti*

Tempura di verdure miste

Patate al forno “Castello”

Broccoli al vapore

SEMPRE DISPONIBILI

Consommé, consommé con pasta, consommé con verdure

Spaghetti o penne alla bolognese o al pomodoro

Omelette del giorno

DALLA GRIGLIA:

*Hamburger, hamburger al formaggio,
hamburger al formaggio con bacon, Hot Dog
serviti con patate fritte e verdura del giorno*

Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta

GLI ANTIPASTI


Insalata di merluzzo al vapore con patate e pomodori  Light

Arancini di riso

ripieni di ragù di carne, piselli e mozzarella, serviti con passata di pomodoro fresco

LA ZUPPA & L'INSALATA

Zuppa di prosciutto affumicato, orzo perlato e fagioli bianchi

Insalata Caesar o insalata mista  Light
con la vostra scelta di condimenti

I PIATTI PRINCIPALI

Spaghetti alla Carbonara

*Filetto di tilapia impanato
con erbe aromatiche e scorzetta di limone*

Battuta di manzo alla "Pizzaiola" in salsa di pomodoro, capperi e origano  Light

Tempura di verdure miste

Patate al forno "Castello"

Broccoli al vapore  Light

I FORMAGGI

*Selezione di formaggi Italiani
serviti con marmellata d'arance e crackers*

I DOLCI & LA FRUTTA

Brownie al cioccolato

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

Dolcificati con fruttosio

Mousse al formaggio con salsa al limone  Light

Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

*Piesporter Michelsberg Spätlese "Leonard Kreuzsch", Rheinhessen-Germany
Beaujolais Village AOC "George Duboeuf", Beaujolais-France*

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

*Salade Caesar ou salade mêlée
avec votre choix d'assaisonnements*

Tempura de légumes

Pommes Château

Brocolis à la vapeur

TOUJOURS DISPONIBLES

Consommé, consommé aux pâtes, consommé aux légumes

Spaghetti ou Penne à la bolognaise ou à la sauce tomate

Omelette du jour

GRILLADES:

*Hamburger, hamburger au fromage,
hamburger au fromage et bacon, Hot-Dog
servies avec pommes frites et légumes du jour*

Café et thé disponibles sur demande

HORS-D'ŒUVRE


Salade froide de cabillaud à la vapeur, pommes de terre et tomates  Light

“Arancini”

croquettes de riz farcies avec ragoût de viande, petits pois et Mozzarella, servies avec coulis de tomates

SALADE & POTAGE

Potage de jambon fumé, orge perlé et haricots blancs

Salade Caesar ou salade mêlée  Light
avec votre choix d'assaisonnements

PLATS PRINCIPAUX

“Spaghetti alla Carbonara”

spaghetti en sauce crémeuse d'oeuf et crème, avec lardons sautés et persil

Filet de tilapia pané

aux fines herbes et zeste de citron

Paillard de bœuf à la “Pizzaiola” en sauce tomate, câpres et origan  Light

Tempura de légumes

Pommes Château

Brocolis à la vapeur  Light

FROMAGES

Sélection de fromages italiens
servis avec marmelade d'oranges et crackers


DESSERTS & FRUIT

“Brownie” au chocolat

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Mousse de fromage, sauce au citron  Light

Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

*Piesporter Michelsberg Spätlese "Leonard Kreuzsch", Rheinhessen-Germany
Beaujolais Village AOC "George Duboeuf", Beaujolais-France*

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

*Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat
mit Salatdressings nach Wahl*

Gemüse-Tempura

Schloss-Bratkartoffeln

Gedünstete Brokkoli

TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

Consommé, Consommé mit Nudeln, Consommé mit Gemüse

Spaghetti oder Penne mit Hackfleisch- oder Tomatensauce

Omelett des Tages

VOM GRILL:

*Hamburger, Hamburger mit Käse,
Hamburger mit Käse und Bacon, Hotdog
serviert mit Pommes frites und Gemüse des Tages*

Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert

VORSPEISEN

Kalte Salat aus Kabeljau, Kartoffeln und Tomaten  Light

“Arancini”

Reisbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Erbsen und Mozzarella, in frischem Tomatensauce

SUPPE UND SALAT

Suppe mit Räucherschinken, Perlgraupen und weißen Bohnen

Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light
mit Salatdressings nach Wahl

HAUPTGERICHTE

“Spaghetti alla Carbonara”

Spaghetti in Eier- und Sahnesauce, mit Bauchspeck und Petersilie

Paniertes Tilapia-Filet
mit Kräutern und Zitronenschale

Rindersteak „Pizzaiola“ in Tomatensoße, Kapern und Origano  Light

Gemüse-Tempura

Schloss-Bratkartoffeln

Gedünstete Brokkoli  Light

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

DESSERT UND FRÜCHTE

Schokoladenkuchen “Brownie”

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Käsemousse mit Zitronensoße  Light

Eis des Tages



MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. United States Public Health advises that eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. All menus are subject to change depending on availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.

MSC Crociere toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes. Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. La Organización Americana de la Salud recuerda que el consumo de carne roja, carne de ave, pescado, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad. Todos los platos se pueden pedir con poca o nada de sal.

MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi Ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organoleptiche del prodotto. L'Organizzazione Americana della Sanità ricorda che il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della disponibilità. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses passagers. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. L'agence américaine de la santé rappelle que la consommation de viande, volaille, poisson, crustacés et œufs, crus ou peu cuits, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modifications en fonction des aliments disponibles. Tous les plats sont servis peu ou pas salés.

MSC Crociere trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Die amerikanische Gesundheitsorganisation weist darauf hin, dass der Verzehr von rohem oder halb rohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halb rohen Krustentieren und Eiern das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Auf Anfrage können alle Gerichte mit wenig Salz oder salzlos zubereitet werden.