

STARTSEITE

SPEISEKARTEN

ZUM ABENDESSEN

TAG 6 · MITTAGESSEN *

← VORTAG

↓ PDF

NÄCHSTER →

Atlantik Restaurant · Tag 6

* Mittagessen (Lunch) · 12:00 – 14:30 Uhr

MENÜ

VORSPEISE

Rosa gebratenes Roastbeef* -kalt aufgeschnitten- mit Remouladensauce

SUPPE

Kalte Himbeer-Radischensuppe mit Buttermilch

HAUPTGERICHT

Knusprige Hähnchen-Oberkeule an Thai-Salsa mit Minze, Pita-Brot und Salat aus Grillgemüse in Oreganodressing

Gebratenes Kabeljaufilet mit Chorizo an Kapern-Zitronensauce mit Erbsen-Kartoffelstampf

DESSERT

Frische Früchte oder Gemischtes Eis

VEGANES MENÜ

VORSPEISE

Veganer Mozzarella mit Mango und fruchtigem Balsamicodressing

SUPPE

Kerbelcremesuppe

HAUPTGERICHT

"Plastos" - Auflauf mit Blattspinat und Lauch, überbacken mit einer Maismehlcreme, dazu Minz-Soja-Joghurt

DESSERT

Schokoladenküchlein mit Kirschen, Schokoladenglasur und Kirschsorbet

BESONDERE SPEISEN

VORSPEISE

Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelrösti 18,90€

SUPPE

Ganzer gratinierter Hummer "Thermidor" mit Hummer-Linguine und Salatherzen 37,50€

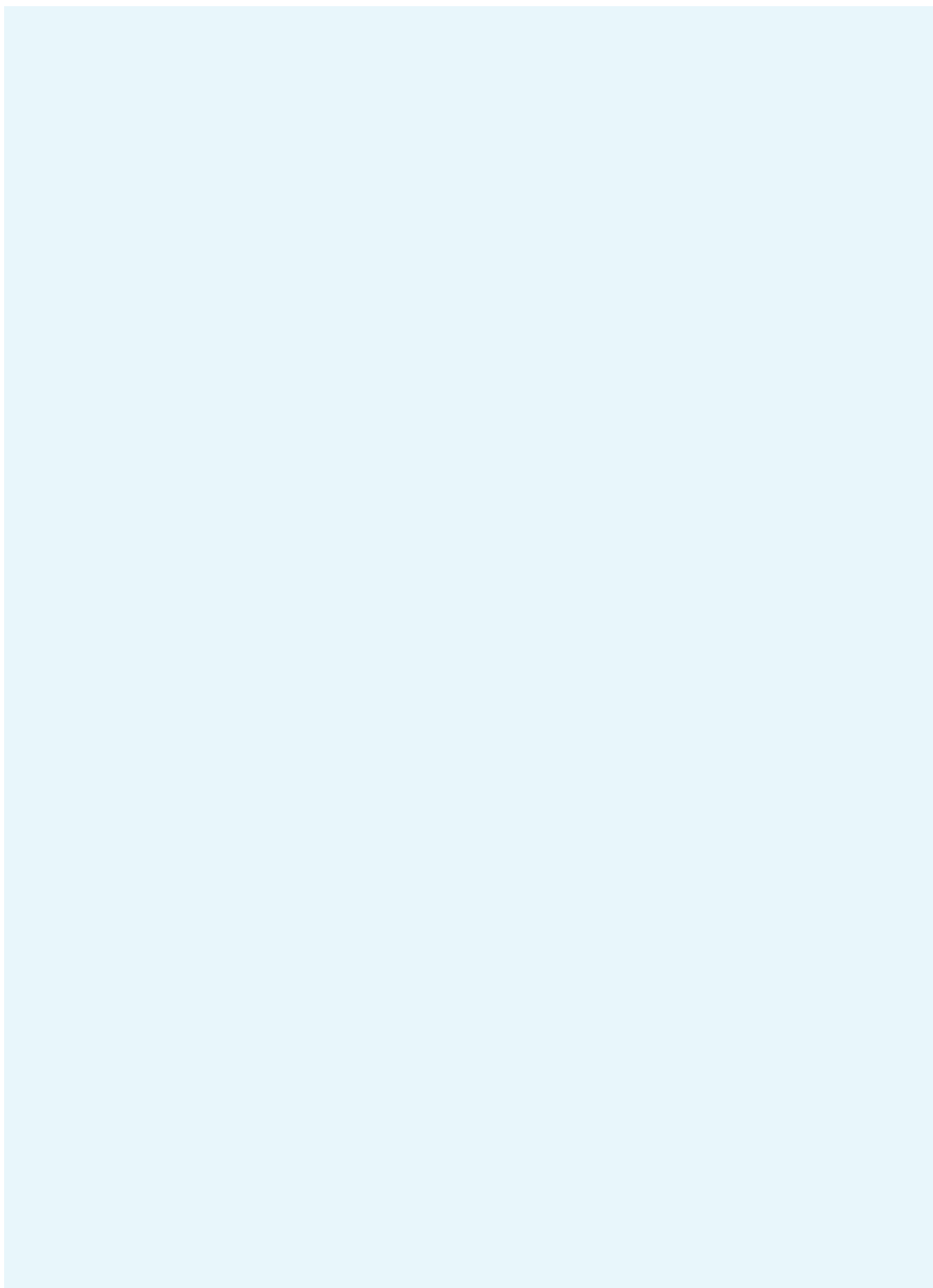
HAUPTGERICHT

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln 19,90€

Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchte und Rosmarinkartoffeln 28,00€

DESSERT

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 17,90€



Rosa gebratenes Roastbeef - kalt aufgeschnitten - mit Remouladensauce

VORSPEISE · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef ist ein englischer Klassiker, der im 18. Jahrhundert von der britischen Aristokratie zu einem nationalen Symbol erhoben wurde. Das englische Lied 'The Roast Beef of Old England' (1731) feierte es als Sinnbild englischer Stärke und Vitalität. Als Kaltvorspeise gehört es zum Buffet-Standard großer Transatlantik-Liner.

Roastbeef (aus dem Englischen: 'geröstetes Rind') bezeichnet das Roastbeef-Stück aus dem hinteren Rücken des Rindes. Das rosa Garen bei niedriger Temperatur — Kerntemperatur 55–58°C — bewahrt die natürlichen Fleischsäfte und ergibt die charakteristische hellrosa Mitte.

Remouladensauce ist die klassische deutsche Kalt-Sauce für gegrilltes und gebratenes Fleisch sowie Fisch: Mayonnaise-Basis mit Kapern, Gurken, Kräutern und Senf verfeinert. Im Unterschied zur französischen Rémoulade ist die deutsche Variante mayonnaise-reicher und milder.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

400 g Rinderrücken
(Roastbeef-
Stück)

Salz, Pfeffer, Senf nach
Geschmack

3 EL Olivenöl

3 EL Mayonnaise

Zubereitung

- 1 Roastbeef 1 Std. vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben.
- 2 In einer sehr heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten 2–3 Min. scharf anbraten.
- 3

1 EL	Dijon-Senf
2 EL	Cornichons, fein gehackt
1 EL	Kapern
1 EL	Frische Kräuter (Petersilie, Dill)
Salz, Pfeffer nach Geschmack	

Im Ofen bei 120°C ca. 45 Min. bis Kerntemperatur 55°C. Komplette abkühlen lassen (mind. 2 Std.).

- 4** Remoulade: Mayonnaise mit Senf, Cornichons, Kapern und Kräutern verrühren. Abschmecken.
- 5** Roastbeef hauchdünn aufschneiden. Mit Remoulade und Beilagenbrot servieren.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

Kalte Himbeer-Radischensuppe mit Buttermilch

SUPPE · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Kalte Beerensuppen haben eine lange Tradition in der skandinavischen und osteuropäischen Küche — süß-saure Fruchtsuppen mit Buttermilch oder Sahne sind in Dänemark, Schweden und Russland traditionelle Sommergerichte. Die Kombination Himbeere-Radieschen ist eine moderne, kreative Interpretation.

Himbeeren (*Rubus idaeus*) sind durch ihre intensive Farbe (Anthocyane) und ihr komplexes Aroma bekannt. Ihre Säure kommt hauptsächlich von Apfel- und Zitronensäure. Als Basis einer kalten Suppe bringen sie Frische und Farbe.

Radieschen als Suppeneinlage ist ungewöhnlich und mutig: ihr pfeffriger, scharfer Geschmack kontrastiert mit der Fruchtsäure der Himbeere und der Cremigkeit der Buttermilch. Das Ergebnis ist eine überraschend stimmige, erfrischende Sommervorspeise.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

250 g	Himbeeren (frisch oder TK)
200 ml	Buttermilch
100 ml	Kaltes Wasser
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
Salz	1 Prise

Zubereitung

- 1 Himbeeren mit Buttermilch, Wasser, Zitronensaft, Zucker und Salz fein pürieren.
- 2 Durch ein Sieb streichen (Kerne entfernen). Abschmecken.
- 3 Mind. 1 Std. kalt stellen.
- 4 Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 5 Suppe in gekühlte Teller füllen. Radieschenscheiben und Minze aufstreuen.

1 Bund Radieschen
(in dünne
Scheiben)

Frische Minze zur
Garnitur

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

⚓ MEIN SCHIFF 7 · Atlantik Restaurant · Rezept für 2 Personen

Knusprige Hähnchen-Oberkeule an Thai-Salsa mit Minze, Pita-Brot und Salat aus Grillgemüse in Oreganodressing

HAUPTGERICHT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Hähnchen-Oberschenkel und -Keulen sind die saftigsten Teile des Huhns — ihr höherer Fettgehalt schützt das Fleisch beim Backen vor dem Austrocknen und ergibt eine natürlich knusprige Haut. In der amerikanischen und europäischen Restaurant-Küche werden Keulen dem Brustfleisch oft vorgezogen.

Thai-Salsa — eine Kombination aus Chili, Limette, Fischsoße, Zucker und frischen Kräutern — ist der Geschmacks-Knoten der Thai-Küche. Das Süß-Sauer-Scharf-Salzig-Profil ist so ausgewogen, dass es als Dip oder Sauce zu fast allem passt.

Grillgemüse in Oreganodressing verbindet mediterrane Tradition mit moderner Leichtigkeit. Zucchini, Paprika und Auberginen vom Grill werden mit Olivenöl, Zitrone und Oregano angemacht — einfach, aromatisch und perfekt als warme oder Zimmerwarm-Beilage.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Hähnchen-Oberkeulen (mit Haut)

Salz, Pfeffer, Paprika nach Geschmack

3 EL Olivenöl

2 Stk. Rote Chili

2 EL Limettensaft

Zubereitung

1 Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Bei 200°C 35–40 Min. im Ofen backen bis Haut knusprig.

2 Grillgemüse: Zucchini und Paprika in Streifen schneiden. Auf dem Grill 3–4 Min. pro Seite grillen. Mit Olivenöl, Oregano und Salz anmachen.

1 EL Fischsoße
oder
Sojasoße

1 TL Zucker

Frische Minze und Koriander

2 Stk. Pita-Brot

1 Stk. Zucchini +
Paprika (für
Grillgemüse)

2 EL Olivenöl + 1
TL Oregano

3 Thai-Salsa: Chili fein hacken. Mit
Limettensaft, Fischsoße und Zucker
verrühren. Minze einrühren.

4 Pita-Brot aufwärmen.

5 Hähnchenkeulen mit Thai-Salsa, Grillgemüse
und Pita anrichten.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

Gebratenes Kabeljaufilet mit Chorizo an Kapern-Zitronensauce mit Erbsen-Kartoffelstampf

HAUPTGERICHT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Kabeljau (*Gadus morhua*) ist der meistgefishte Speisefisch der Geschichte und war seit dem Mittelalter das 'Brot des Meeres' für Nordeuropa. Getrockneter Kabeljau (Stockfisch, Klippfisch) ermöglichte die Befahrung des Atlantiks und die Erschließung Neufundlands durch Basken und Portugiesen im 15. Jahrhundert.

Chorizo — die spanische Paprikawurst — bringt ihre intensive Röte und ihr paprika-rauchiges Aroma in jedes Gericht. Die Kombination Fisch+Chorizo ist typisch portugiesisch und spanisch: Merluza con chorizo (Seehecht mit Chorizo) ist ein Klassiker der iberischen Küche.

Kapern-Zitronensauce (Piccata-Stil) stammt aus der Küche Italiens und wurde über Frankreich in die gehobene internationale Küche eingebracht. Die Kapernknospen (*Capparis spinosa*) geben der Sauce Salzigkeit und eine besondere herbsäuerliche Note.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

2 Stk.	Kabeljaufilets (ca. 150g)
80 g	Chorizo, in Scheiben
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
3 EL	Olivenöl
150 ml	Weißwein

Zubereitung

- 1** Kartoffeln kochen, stampfen. Erbsen kurz blanchieren, unter den Stampf mischen. Mit Butter und Salz abschmecken.
- 2** Chorizo-Scheiben in der Pfanne ohne Öl knusprig braten. Herausnehmen.
- 3** Im Chorizofett den Kabeljau von jeder Seite 3 Min. braten. Herausnehmen.

100 ml	Fischfond
2 EL	Kapern
1 Stk.	Zitrone (Saft)
2 EL	Butter
300 g	Kartoffeln
150 g	Erbsen (TK)

4 Sauce: Weißwein in die Pfanne, einkochen. Fond, Kapern und Zitronensaft zugeben. Mit Butter montieren.

5 Erbsen-Kartoffelstampf anrichten. Kabeljau und Chorizo drauflegen. Kapern-Zitronensauce angießen.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

Frische Früchte oder Gemischtes Eis

DESSERT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Frische Früchte als Dessert sind wohl das älteste und reinste Dessert der Menschheitsgeschichte. Bevor Zucker, Mehl und Backöfen in die Küchen der Welt kamen, war die reife Frucht der süße Abschluss jeder Mahlzeit — in Griechenland, Rom, Persien und China gleichermaßen. Die Wahl saisonaler Früchte ist bis heute die einfachste, gesündeste und ehrlichste Form des Desserts.

Speiseeis hingegen hat eine lange und globale Geschichte. Die Römer kühlten Wein und Fruchtsäfte mit Schnee aus den Bergen, arabische Gelehrte beschrieben bereits im 10. Jahrhundert Scherbet-Zubereitungen, und in Europa entwickelten sich im 17. Jahrhundert aus flüssigem Rahm und Eis die ersten gefrorenen Cremes. Das heutige „Gemischtes Eis“ — eine bunte Auswahl verschiedener Eissorten — ist eine Erfindung der Eisdientradition des 19. Jahrhunderts, vor allem durch italienische Einwanderer geprägt.

Auf einem Kreuzfahrtschiff wie der Mein Schiff 7 sind frische Früchte und Eisdesserts die beliebteste Alternative für Gäste, die nach einem üppigen Mittag etwas Leichtes und Erfrischendes suchen. Das Eis wird täglich frisch produziert, die Früchte täglich in den Häfen der Anlaufstationen an Bord gebracht — ein kleiner, aber wichtiger Luxus auf hoher See.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

je nach Saison Erdbeeren,
Himbeeren,
Melone,
Mango, Kiwi,
Weintrauben

Zubereitung

- 1 Früchte waschen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden oder als ganze Beeren belassen.

2 Kugeln Vanilleeis (oder nach Wahl: Schokolade, Erdbeer, Pistazie)

2 Kugeln Sorbeteis (z.B. Zitrone oder Mango)

2 EL Minzsirup oder Passionsfruchtmark

Einige Frische Minzblätter

1 TL Puderzucker (optional)

2 Scheiben Waffel oder Keks (optional)

- 2** Auf einem Teller oder in einer Glasschüssel schön anrichten — nach Farben und Größen abwechslungsreich.
- 3** Eiskugeln mit einem angefeuchteten Eisportionierer formen und neben die Früchte setzen.
- 4** Minzsirup oder Passionsfruchtmark als Dressing über die Früchte träufeln.
- 5** Mit frischen Minzblättern garnieren, optional mit Puderzucker bestäuben.
- 6** Sofort servieren — das Eis schmilzt schnell! Wer möchte, steckt eine Waffel oder einen Keks ins Eis.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 1 MITTAGSMENÜ

Veganer Mozzarella mit Mango und fruchtigem Balsamicodressing

VEGAN

VORSPEISE · VEGANES MITTAGSMENÜ

Geschichte & Herkunft

Veganer Mozzarella wird aus Cashewkernen, Tofu oder pflanzlichen Ölen mit Stärke und Agar-Agar hergestellt. Die Textur und das milde Aroma sind dem echten Mozzarella ähnlich, der Käse selbst aber komplett pflanzlich. Seit den 2010er Jahren ist er in der veganen Küche weit verbreitet.

Mango und Mozzarella ist eine tropische Variante des Caprese-Klassikers (Mozzarella, Tomate, Basilikum). Die Süße und Cremigkeit der reifen Mango ersetzt die Tomate. Zusammen mit einem fruchtigen Balsamicodressing entsteht eine Vorspeise, die optisch und geschmacklich überrascht.

Balsamicodressing aus Aceto Balsamico di Modena bringt eine komplexe süßsäuerliche Note. Fruchtiger Balsamico — mit Beigabe von Beeren- oder Fruchtsaft — ist eine moderne Interpretation des klassischen Dressings.

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

150 g	Veganer Mozzarella (fertig)
1 Stk.	Reife Mango
2 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Agavensirup
2 EL	Olivöl
1 EL	Himbeer- oder Johannisbeersaft

Zubereitung

- 1 Veganen Mozzarella in Scheiben schneiden.
- 2 Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Dressing: Balsamico, Agavensirup, Olivenöl und Fruchtsaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Mozzarella- und Mango-Scheiben abwechselnd auf Tellern anrichten.

Frisches Basilikum nach
Geschmack

5

Dressing darüberträufeln. Mit
Basilikumblättern garnieren.

Salz, Pfeffer nach
Geschmack

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

⚓ MEIN SCHIFF 7 · Atlantik Restaurant · Rezept für 2 Personen

Kerbelcremesuppe 🌱 VEGAN

SUPPE · VEGANES MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Kerbel (*Anthriscus cerefolium*) ist ein Frühjahrskraut der französischen Küche — zart und anisartig. In der klassischen Cuisine française ist Kerbel eines der 'Fines Herbes' neben Petersilie, Estragon und Schnittlauch und wird besonders in Saucen und Suppen verwendet.

Kerbelcremesuppe ist ein Klassiker der feinen Frühjahrsküche: zart grün, seidig cremig und unverwechselbar im Aroma. Die Suppe ist optisch elegant und geschmacklich subtil — perfekt als erster Gang eines Frühlingssmenüs.

Das Geheimnis guter Kräutersuppen: die Kräuter dürfen nicht zu lange mitgekocht werden, da sie sonst Farbe und Frische verlieren. Frischen Kerbel erst am Ende zugeben und kurz aufpürieren — das bewahrt die leuchtend grüne Farbe.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

2 Bund Frischer Kerbel

2 Stk. Schalotten

1 Stk. Kartoffel
(mehlig,
gewürfelt)

700 ml Gemüsebrühe

100 ml Hafermilch

2 EL Pflanzenöl

Salz, Pfeffer, Muskat nach
Geschmack

Zubereitung

- 1 Schalotten und Kartoffel in Öl 3 Min. anschwitzen.
- 2 Brühe zugeben, 15 Min. köcheln bis Kartoffel weich.
- 3 Grob die Hälfte des Korbels reservieren. Restlichen Kerbel (Stiele entfernen) in die Suppe geben.
- 4 Sofort pürieren. Hafermilch einrühren. Abschmecken.

5

In Tellern anrichten. Mit frischem Kerbel garnieren. Sofort servieren — nicht zu lange warmhalten.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

⚓ MEIN SCHIFF 7 · Atlantik Restaurant · Rezept für 2 Personen

„Plastos“ - Auflauf mit Blattspinat und Lauch, überbacken mit Maismehlcreme, dazu Minz-Soja-Joghurt

VEGAN

HAUPTGERICHT · VEGANES MITTAGSMENÜ

Geschichte & Herkunft

Plastos ist ein traditionelles griechisches Gericht aus der Region Epirus — ein Gemüseauflauf, der mit einer Maisbrei-Haube überbacken wird. Die Maismehlcreme (ähnlich der rumänischen Mămăligă oder der griechischen Bobota) ist eine alte Methode, Gemüseaufläufe ohne Ei zu binden.

Spinat-Lauch-Aufläufe gehören zur griechischen Spitakopita-Familie (Spinat-Pie). In Nordgriechenland, nahe der albanischen und mazedonischen Grenze, sind Mais- und Getreideaufläufe mit Gemüse traditionell vegetarische Hausmannskost.

Minz-Soja-Joghurt ist ein moderner veganer Ersatz für das klassische Tzatziki. Soja-Joghurt hat eine ähnlich cremige Textur wie griechischer Joghurt, und mit frischer Minze und Knoblauch entsteht ein erfrischender Dip.

Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

300 g Frischer Blattspinat

2 Stangen Lauch, in Ringe

2 Zehen Knoblauch

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Lauch und Knoblauch in Olivenöl 5 Min. anschwitzen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2 Gemüse in eine Auflaufform geben.
- 3 Polenta-Creme: Brühe aufkochen, Maismehl einrühren, 3 Min. rühren bis cremig. Salzen.

150 g	Maismehl (Polenta)
500 ml	Gemüsebrühe
150 g	Soja-Joghurt
1 EL	Frische Minze
1 TL	Zitronensaft

- 4** Polenta gleichmäßig über das Gemüse streichen. Bei 180°C 25 Min. backen bis goldbraun.
- 5** Minz-Soja-Joghurt: Joghurt mit Minze, Zitronensaft und Salz verrühren. Als Dip zum Auflauf reichen.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

Schokoladenküchlein mit Kirschen, Schokoladenglasur und Kirschsorbet

DESSERT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Moelleux au chocolat — der flüssige Schokoladenkern — ist eines der berühmtesten Desserts der modernen Restaurantküche und soll 1981 vom französischen Koch Michel Bras erfunden worden sein. Sein Geheimnis: ein gefrorener Ganachekern im Teig, der beim Backen schmilzt.

Kirschen und Schokolade sind eine klassische Kombination aus der Schwarzwälder Kirschtorte. Die Säure der Kirsche bricht die Bitterkeit der dunklen Schokolade und ergibt das klassische Zuckerkonfekt-Aroma von Montblanc und ähnlichen Patisserie-Spezialitäten.

Kirschsorbet — tiefgekühlte, glatte Fruchtmasse aus pürrierter Kirsche und Zuckersirup — ist der klassische Temperatur-Kontrast zum warmen Küchlein. Kalt/warm ist eines der befriedigendsten Dessert-Prinzipien.

Zutaten

📖 FÜR 2 PERSONEN

100 g	Dunkle Schokolade (70%)
80 g	Butter
2 Stk.	Eier + 2 Eigelb
60 g	Zucker
30 g	Mehl
100 g	Frische Kirschen (entsteint)

Zubereitung

- 1 Schokolade und Butter schmelzen. Abkühlen.
- 2 Eier, Eigelb und Zucker aufschlagen. Schokoladenmischung einrühren. Mehl unterheben.
- 3 Förmchen buttern und mit Zucker ausstreuen. Teig zu 2/3 füllen. Kirschen einlegen. Restlichen Teig darübergeben.

2 EL Kirschlikör (optional)

Schokoladenglasur aus 50g
Schokolade
+ 2 EL
Sahne

2 Kugeln Kirschsorbet

4

Bei 200°C exakt 10–12 Min. backen —
Rand fest, Mitte noch leicht wackelig.

5

Stürzen, mit Schokoladenglasur
überziehen. Mit Kirschsorbet und
frischen Kirschen servieren.

← ZURÜCK: ATLANTIK TAG 6 MITTAGSMENÜ

Zürcher Geschnetzeltes in Morchelsauce mit Kartoffelbrösti

▮ BESONDERS

BESONDERES GERICHT · MITTAGSMENÜ

▮ Geschichte & Herkunft

Das Zürcher Geschnetzelte (Züri Gschnätzlets) ist das wohl bekannteste Gericht der Deutschschweizer Küche und das kulinarische Aushängeschild der Stadt Zürich. Es besteht aus schmalen Streifen von Kalbfleisch in einer Rahmsauce — und gilt in Zürich fast als Heiligtum.

Die erste dokumentierte Erwähnung des Gerichts findet sich in einem Zürcher Kochbuch von 1947. Es entstand jedoch schon früher in den Gasthäusern der Zürcher Altstadt, wo Kalbfleisch — das in der Schweiz traditionell hoch geschätzt wird — schnell und schmackhaft zubereitet werden sollte.

Die Version mit Morcheln ist eine Veredelung des Klassikers. Morcheln (*Morchella esculenta*) gehören zu den edelsten und teuersten Speisepilzen Europas. Sie wachsen im Frühjahr in Wäldern und auf Wiesen und sind wegen ihres tiefen, erdigen Umami-Aromas ein Liebling der Haute Cuisine. In Verbindung mit der Rahmsoße und dem knusprigen Rösti ergibt das Zürcher Geschnetzelte mit Morcheln ein Gericht von außerordentlichem Rang.

Zutaten

▮ FÜR 2 PERSONEN

320 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken, in 5mm breite Streifen geschnitten

Zubereitung

1

Kartoffeln am Vortag kochen, abkühlen lassen und schälen. Grob reiben. Mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne Butter und Öl erhitzen, Kartoffelmasse hineingeben, zu einem flachen Kuchen formen. Bei mittlerer Hitze 8–10 Min. pro Seite goldbraun und knusprig braten.

20 g Getrocknete
Morcheln (30
Min. in
warmem
Wasser
eingeweicht)

1 Stk. Schalotte, fein
gewürfelt

100 ml Weißwein
(trocken)

200 ml Kalbsfond

150 ml Schlagsahne
(35 %)

2 EL Butter

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat nach
Geschmack

400 g Mehligkochende
Kartoffeln (für
den Rösti)

1 EL Butter + 1 EL
Öl (für den
Rösti)

Salz nach
Geschmack

2 EL Frische
Petersilie,
gehackt

2 Morcheln ausdrücken (Einweichwasser durch ein feines Tuch filtern und aufheben!), halbieren oder vierteln.

3 Kalbsstreifen portionsweise in sehr heißer Butter und Öl nur kurz anbraten (1–2 Min.) — sie müssen rosa bleiben. Herausnehmen und warm halten.

4 Schalotte im Bratfond glasig dünsten. Morcheln hinzugeben, kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, komplett einkochen lassen.

5 Kalbsfond angießen, auf die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben, cremig einköcheln. Mit Morcheleinweichwasser (2–3 EL) intensivieren.

6 Kalbsstreifen in die Sauce geben, kurz erwärmen (nicht kochen!). Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Rösti auf Teller setzen, Geschnetzeltes darüber anrichten, mit Petersilie bestreuen.

Ganzer gratinierter Hummer „Thermidor“ mit Hummer-Linguine und Salatherzen

▮ **BESONDERS**

BESONDERES GERICHT · MITTAGSMENÜ

▮ Geschichte & Herkunft

Homard Thermidor ist ein Klassiker der französischen Haute Cuisine und gilt als eines der dekadentesten Gerichte der westlichen Kochkunst. Sein Name hat eine faszinierende Geschichte: Er bezieht sich auf den Monat Thermidor im Revolutionskalender (Juli/August) und auf das gleichnamige Theaterstück „Thermidor“ von Victorien Sardou, das am 24. Januar 1894 in Paris uraufgeführt wurde.

Der Legende nach soll das Gericht am Abend der Uraufführung im Restaurant Chez Marie in Paris zum ersten Mal serviert worden sein — als Hommage an das Stück. Der damalige Chefkoch kombinierte den Hummer mit einer reichhaltigen, cremigen Senfrahmsoße und überbackte ihn in der Schale mit Käse. Sofort wurde das Gericht ein Hit der Pariser Gesellschaft.

Bis heute ist Hummer Thermidor das Symbol für luxuriöse Festlichkeit. In Kreuzfahrt-Restaurants der ersten Klasse ist er ein fester Bestandteil der klassischen Speisekarte. Die Hummer-Linguine als Beilage ist eine moderne Erweiterung, die das volle Aroma des Hummerkorals und der Schalen nutzt.

Zutaten

▮ FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Hummer (je ca. 500 g, lebend oder frisch gegart)

160 g Linguine

Zubereitung

- 1 Hummer 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Herausheben, halbieren. Fleisch aus Schalen lösen und in Stücke schneiden. Schalen aufheben.

1 Stk. Schalotte,
fein gewürfelt

100 ml Cognac

150 ml Fischfond

150 ml Schlagsahne

1 EL Dijon-Senf

30 g Gruyère, fein
gerieben

2 EL Butter

1 EL Estragon,
frisch
gehackt

1 Herz Romanasalat

2 EL Weißweinessig-
Dressing

Salz, Pfeffer, Cayenne nach
Geschmack

2 Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen (Herstellerangabe). Abtropfen, mit etwas Butter schwenken.

3 Schalotte in Butter glasig dünsten. Mit Cognac flambieren (Vorsicht!). Fischfond angießen, reduzieren.

4 Sahne zugeben, cremig einkochen. Senf, Estragon, Salz, Pfeffer und Cayenne einrühren. Sauce abschmecken.

5 Hummerfleisch in die Sauce geben, kurz erwärmen. Mischung in die Hummerhälften füllen, mit Gruyère bestreuen.

6 Unter dem Backofengrill (240 °C, Oberhitze) 3-4 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun ist. Linguine und Salatherzen dazu anrichten, sofort servieren.

Im Ganzen gebratene Seezunge mit Dill-Krabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln

📌 BESONDERS

BESONDERES GERICHT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Die Seezunge (*Solea solea*) ist seit der Antike der edelste Plattfisch Europas. Schon die Römer nannten sie „solea Jovis“ — der Schuh Jupiters — und servierten sie bei Banketten der Senatoren. Im 19. Jahrhundert wurde sie in den Pariser Restaurants zur „reine des poissons“, der Königin der Fische.

Im Ganzen gebratene Seezunge ist die klassischste Zubereitungsart und wird besonders in der belgischen, norddeutschen und britischen Küche (*Sole meunière*) verehrt. Die Technik des Bratens in Butter — „Meunière-Stil“ — wurde vom Escoffier-Schüler Auguste Point zur Perfektion gebracht: Mehl, Butter, Zitrone — mehr braucht ein guter Fisch nicht.

Nordseekrabben (*Crangon crangon*) sind seit Jahrhunderten ein Kulturgut der deutschen Nordseeküste. Die kleinen, intensiv schmeckenden Garnelen werden traditionell auf Kuttern gefangen und noch an Bord gepuhlt — ein Handwerk, das heute noch auf Sylt und Helgoland praktiziert wird. In Kombination mit Dill entsteht eine klassisch-norddeutsche Aromapairing, die perfekt zur delikaten Seezunge passt.

Zutaten

📌 FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Seezungen (je ca. 350 g, küchenfertig)

80 g Nordseekrabben (gepuhlt, frisch oder TK)

Zubereitung

- 1** Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen (ca. 20 Min.), pellen und warm halten.
- 2** Seezungen auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln.

400 g	Kleine Kartoffeln (festkochend)
3 EL	Mehl
60 g	Butter
2 EL	Olivöl
1 Bund	Frischer Dill
1 Stk.	Zitrone (Saft und Scheiben)
1 EL	Kapern (optional)
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
1 EL	Petersilie, gehackt

- 3** In einer großen Pfanne Butter und Öl erhitzen. Seezungen einlegen und bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten pro Seite goldbraun braten. Herausnehmen.
- 4** In derselben Pfanne die Butter leicht bräunen lassen (Noisette-Butter). Krabben kurz dazugeben, erwärmen. Zitronensaft angießen — aufpassen, es schäumt!
- 5** Dill hacken und mit Kapern unter die Krabbenbutter rühren. Abschmecken.
- 6** Seezungen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Krabbenbutter darübergießen, Salzkartoffeln und Zitronenscheiben dazu. Mit Dillzweigen garnieren.

Ganzer Wolfsbarsch mit mediterranem Grillgemüse, Kapern, Zitrusfrüchten und Rosmarinkartoffeln

▮ **BESONDERS**

BESONDERES GERICHT · MITTAGSMENÜ

▮ Geschichte & Herkunft

Der Wolfsbarsch (*Dicentrarchus labrax*), auch Branzino oder Loup de mer genannt, ist der Edelbarsch des Mittelmeers. Seit der Antike gilt er als Delikatesse — die Griechen züchteten ihn bereits in Fischteichen, die Römer zahlten immense Summen für frische Exemplare aus dem Meer.

Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch ist das Inbegriffs-Gericht der griechischen, türkischen und italienischen Meeresküche. Das Garen des ganzen Fisches — mit Kopf und Gräten — intensiviert den Geschmack erheblich: Die Gräten geben Gelatine und Aroma ab, der Kopf schützt das Fleisch vor dem Austrocknen.

Kapern — die getrockneten Blütenknospen des Kapernstrauchs (*Capparis spinosa*) — sind seit der Antike ein mediterranes Würzmittel. Homer erwähnte sie in der Odyssee, die Ägypter konservierten sie in Salz. In Kombination mit Zitrus und Olivenöl sind sie das klassische Würzmittel für Fischgerichte des gesamten Mittelmeers.

Zutaten

▮ FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Wolfsbarsche
(je ca. 400 g,
küchenfertig,
am Stück)

1 Stk. Zucchini

1 Stk. Rote Paprika

Zubereitung

- 1** Kartoffeln halbieren, mit 2 EL Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Bei 200 °C ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun rösten.

1 Stk. Gelbe Paprika

1 Stk. Rote Zwiebel

400 g Kleine
Kartoffeln

4 Zweige Frischer
Rosmarin

2 EL Kapern

1 Stk. Orange (Filets)

1 Stk. Zitrone (Saft
und
Scheiben)

5 EL Olivenöl
extra vergine

3 Zehen Knoblauch

Salz, Pfeffer nach
Geschmack

1 Bund Frische
Petersilie

2 Gemüse in grobe Streifen schneiden, mit Olivenöl einpinseln, salzen. Auf dem Grill oder in der Grillpfanne bei hoher Hitze grillen, bis schöne Streifen entstehen (je 3–4 Min. pro Seite).

3 Wolfsbärsche innen und außen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben. Je eine Scheibe Zitrone, Petersilienstiel und Knoblauchzehe in den Bauchraum geben.

4 Fisch auf dem heißen Grill (oder Grillpfanne) bei starker Hitze 5–6 Minuten pro Seite garen, bis die Haut knusprig und der Fisch durchgegart ist.

5 Kapern in etwas Olivenöl kurz anschwitzen, Zitronensaft und Orangenfilets unterheben. Warm halten.

6 Gemüse und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Fisch daneben legen, Kapern-Zitrus-Vinaigrette darüberträufeln, mit Petersilie bestreuen.

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

📌 BESONDERS

BESONDERES GERICHT · MITTAGSMENÜ

📖 Geschichte & Herkunft

Das Wiener Schnitzel ist das kulinarische Wahrzeichen Österreichs — und eines der bekanntesten Gerichte der Welt. Seine Ursprünge sind bis heute Gegenstand nationaler Diskussionen: Die eine Theorie verbindet es mit dem cotoletta alla milanese (Mailänder Schnitzel), das im 15. Jahrhundert am Hof der Mailänder Herzöge serviert wurde.

Der Legende nach soll Feldmarschall Radetzky die Idee 1857 aus Mailand nach Wien gebracht haben — daher heißt es manchmal auch „Radetzky-Schnitzel“. Die Wahrheit ist wahrscheinlich komplexer: Panierte Fleischstücke wurden in Wien schon viel früher zubereitet.

Das „echte“ Wiener Schnitzel muss aus Kalbfleisch bestehen und in Schmalz oder Butterschmalz schwimmend gebraten werden — das ist gesetzlich geschützt. Das Schnitzel muss dabei in der Panade „soufflieren“, d.h. die Panade löst sich leicht vom Fleisch und wirft Blasen — das Zeichen der perfekten Temperatur. Der Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren sind die klassischen Beilagen seit mehr als 100 Jahren.

Zutaten

📌 FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Kalbsschnitzel
(je ca. 160 g,
aus der
Oberschale)

60 g Mehl

2 Stk. Eier, verquirlt

Zubereitung

- 1 Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel fein schneiden.

100 g Semmelbrösel
(frisch, nicht
zu fein)

200 ml Butterschmalz
oder
Pflanzenöl
(zum
Frittieren)

Salz nach
Geschmack

1 Stk. Zitrone (zum
Servieren)

400 g Festkochende
Kartoffeln

1 Stk. Salatgurke

1 Stk. Rote
Zwiebel, fein
geschnitten

3 EL Weißweinessig

3 EL Pflanzenöl

Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker

4 EL Preiselbeeren
(aus dem
Glas)

nach
Geschmack

2 Dressing aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren. Mit Kartoffeln, Gurken und Zwiebeln vermengen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

3 Schnitzel zwischen Klarsichtfolie sehr dünn klopfen (ca. 4–5 mm). Salzen.

4 Drei tiefe Teller vorbereiten: Mehl | Ei | Semmelbrösel. Schnitzel nacheinander durch Mehl, Ei und Brösel ziehen. Die Panade locker andrücken — nicht fest!

5 Butterschmalz in einer tiefen Pfanne auf 170 °C erhitzen. Schnitzel einlegen und durch leichtes Schwenken der Pfanne mit heißem Fett übergießen — so souffliert die Panade.

6 Ca. 2–3 Minuten goldbraun frittieren, wenden, weitere 2 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen, sofort mit Zitronenscheibe, Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren servieren.