



MENÜ

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

MENÜ

Genießen Sie ein vollmundiges Mehrgängemenü

(im Essen im Galaxy Restaurant-Paket enthalten)

MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch, Wakame-Algen

SUKANPI TATAKI*

Garnelen, Algensalat mit Sesamöl, Maracuja

SAKE ABOKADO*

Räucherlachstemaki, Avocado

HAMACHI SASHIMI*

Japanische Bernsteinmakrele

MAGURO SASHIMI*

Gelbflossenthunfisch

EBI NIGIRI

Gedämpfte Garnele

TAKO NIGIRI

Krake

TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, japanische Bernsteinmakrele, cremiger Frischkäse, Lachsrogen

MATCHA GRÜNTEE-EIS

Hausgemachtes Eis aus grünem Tee

Wenn Sie das Essen im Galaxy Restaurant gekauft haben, können Sie ein Gericht für 50% des angegebenen Preises durch eines aus dem À-la-carte-Menü der entsprechenden Rubrik ersetzen.

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

GALAXY COMBO-TELLER

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



AUSWAHL AN NIGIRI*
10 Stück Nigiri nach Ihrer Wahl



SUSHI DELUXE*
8 Stück Nigiri, 1 Maki, 1 Temaki nach Ihrer Wahl

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

GALAXY COMBO-TELLER

Alle unsere Kombinationen werden mit Miso-Suppe serviert



SASHIMI-KÖSTLICHKEITEN*
15 Stück Sashimi nach Ihrer Wahl



SUSHI UND SASHIMI FUJIYAMA*
8 Stück Nigiri, 1 Maki, 9 Stück Sashimi
nach Ihrer Wahl



AUSWAHL AN TEMAKI*
5 Stück Temaki nach Ihrer Wahl

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

OTSUMAMI



SUKANPI TATAKI*
Garnelen, Algensalat
mit Sesamöl, Maracuja



YASAI TAMAGOMAKI
Japanische Omelettrolle
mit Gemüse, Nori-Alge



AGE DASHI TOFU
Frittierter Tofu, Dashi-Sauce,
Sesamspinat



YAKITORI
Jidori-Huhn-Lauchspieß
vom Grill, Teriyaki-Sauce



EBI SUNOMONO
Gedämpfte Garnelen, Gurken,
Nori-Algen,
Reisessig-Soja-Dressing



TAKO SUNOMONO
Gedünsteter Krake, Gurken,
Nori-Algen, Reisessig-Soja-Dressing

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

SUPPEN, NUDELN, REIS UND SALAT



MISOSHIRU

Miso-Suppe, Tofu, Lauch,
Wakame-Algen



TORI SOBA

Soba-Nudelsuppe,
Hühnerfleisch, Lauch,
Wakame-Algen



TEMPURA UDON

Udon-Nudelsuppe, Garnelen
und Gemüse in Tempurateig



YAKI SOBA

Soba-Nudeln, Hühnerfleisch,
Gemüse, Sojasauce



YAKI MESHU

Sautierter Reis, Hühnerfleisch,
Ei, Gemüse, Sojasauce



SAKURA

Salat aus Kohl, Möhren
und Mais, Miso-Sauce

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

NIGIRI | 2 STÜCK



SAKE*
Lachs



EBI
Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische
Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener und
glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

SASHIMI | 5 STÜCK



SAKE*
Lachs



EBI
Gedämpfte Garnelen



TAI*
Zahnbrasse



HAMACHI*
Japanische
Bernsteinmakrele



TAKO
Oktopus



UNAGI
Gebratener und
glasierter Aal



AMA EBI*
Rohe Garnelen



MAGURO*
Gelbflossenthunfisch

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TEMAKI



KANI KAPPA
Krebs-Surimi, Gurke



SAKE ABOKADO*
Räucherlachs, Avocado



CHUUKARA TAI*
Zahnbrasse,
scharfe Sauce, Lauch



IKURA*
Lachsrogen, Spargel



SAKE-KAWA*
Knusprige Lachshaut
und Masago-Fischrogen



CHUUKARA MAGURO*
Gelbflossenthunfisch,
scharfe Sauce, Lauch

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

MAKI



SAKE MAKI*
Lachs



KAPPA MAKI
Gurke



KANI MAKI
Krebs-Surimi



TAI MAKI*
Zahnbrasse



KABOCHA MAKI
Kürbis



MAGURO MAKI*
Gelbflossenthunfisch

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

FUTOMAKI



GALAXY CALIFORNIA

Garnelen, Mayonnaise, Avocado,
Gurke, Tamago, Sesamsamen



YASAI MAKI

Spargel, grüne Bohnen,
Möhren, Paprika, Tamago,
Frischkäse



EBI TEMPURA MAKI

Garnelen im Tempurateig,
Avocado, Gurke, Mayonnaise



CHUUKARA SAKE*

Lachs, pikante Sauce,
Gurke, gegrillter Sesam



GALAXY-REGENBOGEN*

Surimirollen garniert
mit Mischsashimi
vom Chef ausgection



DRACHENRÖLLCHEN*

Garnelen im Tempurateig,
gebratener und glasierter Aal,
cremiger Käse, Avocado

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TEMPURA



YASAI TEMPURA

Gemüse-Tempura,
Tentsuyu-Sauce



EBI TEMPURA

Garnelen im Tempurateig,
Tentsuyu-Sauce



TEMPURA MORIAWASE

Garnelen, japanische Bernsteinmakrele,
Gemüse im Tempurateig, Tentsuyu-Sauce



TIGERAUGEN-TEMPURA*

Rollen im Tempurateig,
japanische Bernsteinmakrele,
cremiger Frischkäse, Lachsrogen



YASAI MAKI TEMPURA

Gemüserollen im Tempurateig,
cremiger Frischkäse



SAMURAI TEMPURA*

Rollen im Tempurateig, Lachs,
japanische Bernsteinmakrele,
Surimi, Masago-Fischrogen,
Frischkäse

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

TERIYAKI



SAKE TERIYAKI*

Lachsfilet vom Grill, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



TORI TERIYAKI

Gegrilltes Hühnerfleisch, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse



GYU NIKU TERIYAKI*

Angus-Rinderfilet, Teriyaki-Sauce, gedämpfter Reis, sautiertes Gemüse

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

DESSERTS



MATCHA GRÜNTEE-EIS

Hausgemachtes Eis
aus grünem Tee



OBST UND MATCHA GALAXY

Hausgemachtes Eis
aus grünem Tee, Frischobst



LITSCHI

Litschi-Salat mit Minze



BANANA TEMPURA

Bananen im Tempurateig,
hausgemachtes Vanilleeis



EISSORTIMENT

Auswahl an hausgemachten Eis



OBSTVERSUCHUNG

Mosaik aus frischen
Früchten der Saison

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.

Die Bilder in diesem Menü dienen nur als Beispiel.

