

*Wir servieren Ihnen besondere regionale Gerichte, die speziell für Ihre Reise von unserem Küchenchef an Bord ausgewählt wurden. So wird Ihre Reise kulinarisch perfekt abgerundet.*

**09.03. • Palma**

Meeresfrüchte-Paella

**10.03. • Seetag**

Mariniertes Zitronenhuhn auf geschmortem Kürbis und Koriander-Kartoffel

**11.03. • Ajaccio**

Spinat-Schafskäse-Quiche mit Tomatensauce und gemischtem Salat

**12.03. • Marseille**

Le Stufatu –  
Korsischer Fleischeintopf mit Nudeln

**13.03. • Barcelona**

Albóndigas –  
Spanische Hackfleischbällchen mit Olivenreis

**14.03. • Barcelona**

Mit Kreuzkümmel und Knoblauch  
marinierte Schweinekeule auf  
Bohnen-Okra-Gemüseintopf

**15.03. • Seetag**

Mariniertes Zitronenhuhn auf geschmortem Kürbis und Korianderkartoffeln

*We serve you special regional dishes, carefully selected for your journey by our chef on board. This way, your trip is perfectly complemented by a delightful culinary experience.*

**09.03. • Palma**

Seafood Paella

**10.03. • Sea Day**

Marinated lemon chicken on braised pumpkin and coriander potatoes

**11.03. • Ajaccio**

Spinach and feta quiche with tomato sauce and mixed salad

**12.03. • Marseille**

Le Stufatu –  
Corsican meat stew with pasta

**13.03. • Barcelona**

Albóndigas –  
Spanish meatballs with olive rice

**14.03. • Barcelona**

Pork leg marinated with cumin and garlic on a bean and okra stew

**15.03. • Sea Day**

Marinated lemon chicken on braised pumpkin and coriander potatoes