



Restaurants & Bistros

Kochkunst, Qualität und Hochgenuss auf hoher See: Auf Ihren Wohlfühlschiffen ganz selbstverständlich. In bis zu **11 Restaurants und Bistros** können Sie es sich täglich so richtig schmecken lassen, kulinarisches Neuland entdecken und exklusive Gourmet-Momente erleben. Ganz ungezwungen – **ohne feste Essenszeiten, Sitzordnungen** und so vielfältig, dass Sie jeder Tag aufs Neue überrascht.

PREMIUM
ALLES INKLUSIVE
Ohne Aufpreis

- Über 100 Markengetränke
- Spitzengastronomie
- Service am Platz
- Genießen rund um die Uhr
- Sauna und Fitness
- Entertainment
- Kinderbetreuung

Geschmack ahoi & Rechnung ade!

Wenn Sie sich wohlfühlen möchten, sollten Sie nicht ständig an Ihre Reisekasse denken. Schon gar nicht, wenn es um Ihren ganz persönlichen Genuss geht. Deshalb haben wir für Sie unser **Premium Alles Inklusiv-Konzept** erfunden. Es sorgt dafür, dass Sie in vielen unserer Restaurants und Bistros sowie Bars und Lounges nicht nach der Rechnung schauen müssen, weil die Speisen und eine Vielzahl von Getränken bereits im Reisepreis inbegriffen sind. So können Sie sich rund um die Uhr entspannen und einfach das hervorragende Essen und einen außergewöhnlichen Urlaub auf dem Meer genießen.

Genießen Sie Premium Alles Inklusiv in folgenden Restaurants:

- Hauptrestaurant Atlantik – Klassik
- Hauptrestaurant Atlantik – Mediterran (*Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4*)
- Hauptrestaurant Atlantik – Eurasia (*Mein Schiff 3*)
- Hauptrestaurant Atlantik – Brasserie (*Mein Schiff 4*)
- Anckelmannsplatz – Buffet-Restaurant
- GOSCH Sylt
- La Vela – Bistro (*Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2*)
- Cliff 24 – Grill (*Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2*)
- Backstube (*Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4*)
- Tag & Nacht – Bistro (*Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4*)

Für den perfekten Start in einen entspannten Tag: Das Original TUI Power Müsli, knackige Brötchen und dampfender Kaffee. Genießen Sie das Frühaufsteher **Frühstück** im Bistro La Vela unter freiem Himmel, entdecken Sie das reichhaltige Frühstücks-Angebot im Anckelmannsplatz – Buffet-Restaurant oder schlemmen Sie auf Wunsch mit Service am Platz im Hauptrestaurant Atlantik – Klassik.

Zu Mittag oder am Abend können Sie im Hauptrestaurant Atlantik – Klassik zwischen dem 5-Gänge-

Schlemmer-Menü oder dem [Ganz Schön Gesund](#)-Menü wählen. Und wie es sich für gute Gastgeber gehört, geleiten wir Sie gerne zu Ihrem Tisch. Auch diese kleinen Aufmerksamkeiten sind Teil unseres **Premium Alles Inklusiv-Konzepts**. Sie müssen sich um nichts Gedanken machen und genießen in unseren Inklusiv-Restaurants alle Speisen und die meisten Getränke ohne Aufpreis. Gäste der *Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4* haben mit dem Atlantik – Mediterran, Atlantik – Eurasia (*Mein Schiff 3*) und Atlantik – Brasserie (*Mein Schiff 4*) jeweils noch zwei weitere außergewöhnliche À-la-carte-Restaurants mit Service am Platz zur Auswahl. Die Namen sind Programm. Während im Atlantik – Mediterran die abwechslungsreiche Küche des gesamten Mittelmeerraums dominiert, verzaubern Sie im Atlantik – Eurasia zahlreiche Köstlichkeiten vom Nahen bis zum Fernen Osten und im Atlantik – Brasserie genießen die herrliche Vielfalt der französische Küche.

Fischliebhaber sind im GOSCH Sylt bestens aufgehoben. Hier erwarten Sie köstlicher Fisch und Meeresfrüchte, wie Sie es von der „nördlichsten Fischbude“ Deutschlands kennen. Das ideale Restaurant für kulinarische Spezialitäten aus aller Welt ist das Anckelmannsplatz – Buffet-Restaurant: Neben einer Vielfalt von nationalen und internationalen Köstlichkeiten werden an der restauranteigenen Wok-Station für Sie herrliche asiatische Gerichte zubereitet, die Sie sich ganz individuell zusammen stellen können. **Am Nachmittag** servieren wir Ihnen hier eine vielfältige Kuchenauswahl.

Frische Pasta, Pizza oder typisch italienische Gerichte können Sie im La Vela – Bistro genießen. Und den **kleinen Mitternachtssnack** nach dem ausgelassenen Tanzabend nehmen Sie am besten im Cliff 24 – Grill (*Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2*) oder dem Tag & Nacht – Bistro (*Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4*) ein. Diese Bistros haben rund um die Uhr für Sie geöffnet.



Spitzenkulinarik & Kochkunst

Erleben Sie ganz exklusive Genuss-Erlebnisse in unseren Spezialitäten-Restaurants – und das für einen Bruchteil des Preises, den ein vergleichbarer Restaurantbesuch an Land kosten würde. Profitieren Sie auch hier von unserem Premium Alles Inklusiv-Konzept und zahlen Sie lediglich einen Aufpreis.

Spezialitäten-Restaurants mit Aufpreis:

- Surf & Turf – Steakhouse
- Richards – Feines Essen
- Blaue Welt Bar – Sushi (*Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2*)
- Hanami – Japanische Küche (*Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4*)

Genießen Sie im Surf & Turf – Steakhouse **Steakspezialitäten** wie T-Bone, Rib-Eye, Sirloin, Filet mignon oder zartes, in Japan auch als Kobe-Rind bekanntes, Wagyu-Rind. Wer unseren Sushi-Meistern bei der Zubereitung einzigartiger **Maki-, Sashimi- und Nigiri-Kreationen** zusehen möchte, ist auf der *Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2* in der Blaue Welt Bar – Sushi genau richtig. Beim Zuschauen sollten Sie nur das Probieren nicht vergessen. Auf der *Mein Schiff 3* und *Mein Schiff 4* kommen Sie ebenfalls in den Genuss fantasievoller Sushi-Kreationen: Im Hanami – Japanische Küche, wo Sie außerdem raffinierte **japanische Fisch- und Fleischfondues** probieren können. Und für alle, die sich ein erlesenes Feinschmecker-Menü gönnen möchten, gibt es das Restaurant Richards – Feines Essen. Nach den Rezepten von Spitzenköchen kreieren wir aus feinsten Zutaten **exquisite kulinarische Köstlichkeiten**. Die große Auswahl an vorzüglichen Weinen rundet diesen lukullischen Besuch ab.



Ganz Schön Gesund

Gesundes Essen, Sport und Gesundheit, aber ohne Verzicht – dafür haben wir uns etwas einfallen lassen: Unser Ganz Schön Gesund-Konzept zieht sich als zeitgemäße Wohlfühlidee wie ein „Roter Faden“ durch fast alle Restaurants der *Mein Schiff*[®] Flotte bis in den Bereich Sport & Gesundheit. Genießen Sie Ganz Schön Gesund und nutzen Sie die Möglichkeit an Bord neue Anregungen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu bekommen.

Diätkost & Lebensmittelunverträglichkeiten

Wir bieten Ihnen nicht nur Leckeres und Gesundes, sondern auch individuelle Betreuung bei allen gängigen Lebensmittelallergien / -unverträglichkeiten und Diäten. Wir bitten Sie, **besondere Diätwünsche bzw. Allergien schon vor der Reise** anzugeben und an Bord am Informationsaustausch zum Thema Allergiker / Lebensmittelunverträglichkeiten teilzunehmen, damit wir uns optimal auf Ihre Wünsche einstellen können.



Ausgesuchte Spitzenweine

130 handverlesene Erzeugerabfüllungen – alle von profilierten Winzern und Weingütern – bieten sich Ihnen in den Restaurants und Bistros der *Mein Schiff*[®] Flotte. „Das ist für das Kreuzfahrtsegment einzigartig“, bestätigt unser Flotten-Sommelier Stefan Weise stolz.

„Wir legen sehr viel Wert darauf, unsere Weinkarten mit Konzept, Hintergrundwissen und viel Liebe zum Detail für unsere Fahrtgebiete auszuarbeiten. Auf unseren Mittelmeer-Routen beispielsweise findet man Weine aus Apulien und Kalabrien, von Sardinien, Sizilien oder Mallorca – also aus Gebieten, die unter Umständen nur ein paar Kilometer vom Liegeplatz entfernt sind.“

Neben der Weinauswahl gehören die Schulung von Mitarbeitern, die Ausgestaltung von Wein-Workshops und Raritätenproben mit den Gästen an Bord sowie die Planung und Begleitung von Landausflügen zu renommierten Weingütern auf Gourmet-Reisen zu den wichtigsten Aufgaben unseres Sommeliers.

Zudem ist er selbst Winzer mit Leib und Seele. Sein „Neumagener Rosengärtchen“, eine trockene Riesling Spätlese, ist ein filigranes Meisterstück – natürlich ökologisch angebaut. Das feine Tröpfchen gibt es auch an Bord der *Mein Schiff*[®] Flotte.