



ABENDESSEN
St. John's / Antigua
Montag, 28. Oktober 2024

VORSPEISEN
Flusskrebs-Cocktail mit Toast

Filipino Makkaroni Salat

SALAT
Gemischter Salat, gebackene Käsekugeln, Tomatendressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Backerbsen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratnes Flunderfilet
Weißwein-Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Spanferkelragout
Waldpilze, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
100% Rindfleisch, Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell,
Krautsalat, Pommes, Tex Mex-Barbecue

DESSERTS
Schokoladen-Vulcano mit Rum-Kaffeesauce

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Flusskrebs-Cocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Backerbsen

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
100% Rindfleisch, Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell
Krautsalat, Wedges, Tex Mex-Barbecue

Schokoladen-Vulcano mit Rum-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat, gebackene Käsekugeln, Tomatendressing

Romanescocremesuppe

VEGGIE BURGER (ohne Deckel)
Mountain Jack Käsesauce, Zwiebel-Karamell, Krautsalat,
Pommes, Tex Mex-Barbecue

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben
Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2023 Tomaresca 'Neprica'
Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Puglia / Italien 14,0% Vol.
0,75l € 25,00