



MITTAGESSEN
Montag, 04. November 2024
Roseau / Dominica

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot-Happen

Sülze mit Kohlrabisalat und Kartoffel-Kernöl-Dressing

SALAT
Bayside Gemüse-Obstsalat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Karibik Fish & Chips“
Snapper in Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili-Mayo und Pommes Frites

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

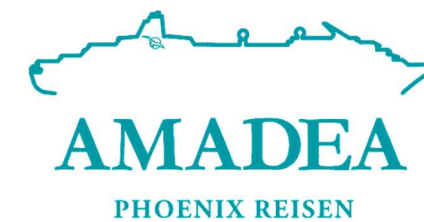
Bayerischer Leberkäs
mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot-Happen

Minestrone mit Graupen

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Vanille-Nougat-Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Bayside Gemüse-Obstsalat

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

„Eisbecher Banana Joe“
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50