



MITTAGESSEN
Dienstag, 05. November 2024
Fort-de-France / Martinique

VORSPEISEN
Sternfrucht mit Lavendelhonig

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Pina Colada Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Salbeisauce, Safranapfel, Röstwiebel, Kartoffelbrei

Indisches Jaipur Lammcurry
Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

DESSERTS
Tropische Grießflammerie

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Nora-Pfeffer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Pina Colada Kaltschale

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Tropische Grießflammerie

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2020 Coronas, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon
Katalonien / Spanien
0,25l € 6,50