



MITTAGESSEN
Mittwoch, 06. November 2024
Soufrière / St. Lucia

VORSPEISEN
Surimi-Mango-Couscous Cocktail

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Stachelbeer-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Tomaten-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“
Karibisches Reisfleisch mit Limonen-Schmand und Kokos-Soft Bread

DESSERTS
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Heidelbeeren, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Seelachs-Shrimps Frikadellen
Buttersauce, Dillgurken, Rote Bete-Reis

Gemischtes Eis, Heidelbeeren, Baiser, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Stachelbeer-Kaltschale

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Chenin Blanc/ Südafrika
0,25l € 6,50

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon / Chile
0,25l € 6,50