



MITTAGESSEN

Donnerstag, 07. November 2024
Insel Bequia / St. Vincent & The Grenadines

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Bananen-Buttermilch-Kaltschale

HAUPTGERICHTE

„Caribbean Bouillabaisse“

Fisch & Meeresfrüchtesuppe mit Kokosnuss, Okra, Jalapeno-Mayo
und Baguette-Crisp

Tex Mex-BBQ Chicken-Drum Stick
mit Koriander-Sauerrahm, Mais-Gemüse und Kartoffelspalten

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Linsen-Curry-Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Caribbean Bouillabaisse“

Fisch & Meeresfrüchtesuppe mit Kokosnuss, Okra, Jalapeno-Mayo
und Baguette-Crisp

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Bananen-Buttermilch-Kaltschale

Arabische Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone-Sauce

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentina
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento
Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50