



ABENDESSEN
Samstag, 09 November 2024
Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Oktopus & Avocado „Latino Style“

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnussnocken

Karibik Gemüse-Kokoscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Farfalle Polpette“

Gewürzsauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos- Crème Brûlée

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Oktopus & Avocado „Latino Style“

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnussnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Karibik Gemüse-Kokoscremesuppe

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos-Crème Brûlée

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling

Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 26,50

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Familie Antinori Tormaresca

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 25,00