



ABENDESSEN
Dienstag, 28. Januar 2025
St. George's / Grenada

VORSPEISEN

Räuchermakrele mit Apfel und Radieschen

Karibische Mini-Pizza (Thunfisch, Chili, Ananas)

SALAT

Paprika-Ciabatta Brotsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Shiitake Pilze & Champignon Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Victoria Barschfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Ein Lieblingsgericht unserer philippinischen Crew“

Bistek Tagalog ... gekocht von unserem 1st Cook Wilmer aus Pampanga

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

Makkaroni mit Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS

Marillen-Topfenstrudel mit Vanillesauce und Baileys Eis

Eisbecher Schokoladen-Brownie mit Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen
mit Pflaumen-Melonensalat und Knäckebrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räuchermakrele mit Apfel und Radieschen

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

Marillen-Topfenstrudel mit Vanillesauce und Baileys Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Paprika-Ciabatta Brotsalat

Shiitake Pilze & Champignon Cremesuppe

Gebackene Tomaten & pochiertes Ei auf Tortillaknusper

Eisbecher Schokoladen-Brownie mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro Wien
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €