



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

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Rippchen-Panini mit Mango-Caesar Salat

SALAT
Bamboo Beach Sommersalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Grüne Erbsen-Buttermilch Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Forellen-Spinat Packerl
mit Rote Bete Sauce und Salzkartoffeln

Eisbein (nicht Bayerisch, sondern karibisch)
Kross gebraten mit pikanter Salsa, Guacamole und Knoblauchbrot

„Aus der Mannschaftsküche“
Backhendl Haxerl, Ei-Kapern Dip, Kartoffel-Gurkensalat

DESSERT
Coconut Lover Cheesecake mit Schokoladeneis

Eisbecher „Grenada Zimt“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragon Dip, Schmalz, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rippchen-Panini mit Mango-Caesar Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Gedämpftes Forellen-Spinat Packerl
mit Rote Bete Sauce und Salzkartoffeln

Eisbecher „Grenada Zimt“

VEGETARISCHES MENÜ
Bamboo Beach Sommersalat

Grüne Erbsen-Buttermilch Kaltschale

Geschmorter Soja-Rettich mit Wakame und Sushi Reisbällchen

Coconut Lover Cheesecake mit Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €