



ABENDESSEN
Donnerstag, 27. März 2025
Willemstad / Curaçao

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Hummus und Zitronen-Minze Chimichurri

Hirsch-Knusperrolle mit Orangen-Rotkohlsalat

SALAT
Tomaten-Pfirsich-Salat

SUPPEN
Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Bergkäsesuppe mit Bauernbrotchips

HAUPTGERICHTE
„Strammer Lachs“
Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderrückensteak, Rum-Pfeffersauce, gegrillte Ananas
Pimentos, Chili-Pommes

„Gnocchi Polpette“
Gorgonzolasauce, Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS
Pure Caribe Crepe Suzette
Exotische Früchte, Vanilleeiscreme, Kokossahne

Gerührte Eisschokolade mit Amaretto

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Radieschen-Butter, Bananen-Chili Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fisch-Frikadellchen
mit Hummus und Zitronen-Minze Chimichurri

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderrückensteak, Rum-Pfeffersauce, gegrillte Ananas
Pimentos, Chili-Pommes

Pure Caribe Crepe Suzette
Exotische Früchte, Vanilleeiscreme, Kokossahne

HAUSMANNSKOST
Schwarzbrot-Toast mit Gouda, Kassler und sauer eingelegtem Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Pfirsich-Salat

Bergkäsesuppe mit Bauernbrotchips

„Pasta all` arrabiatta“
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Gerührte Eisschokolade mit Amaretto

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, trocken
Weingut Hans Wirsching KG
Franken / Deutschland
0,75l 23,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €