



ABENDESSEN

Sonntag, 26. Oktober 2025

Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN

Litschi-Vanille Smoothie

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT

Gekochter Karotten-Walnuss Salat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Karibische Nuggets

Überbackene Poulardenbrust, Chili Dip, Koriander Salat

Mais Muffin

„Pasta de Pepe“

Rigatoni mit Chorizo-Chili con Carne und Avocado

DESSERTS

Roberta´s Baba au Rhum mit Baileys Eis

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Roberta´s Baba au Rhum mit Baileys Eis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Aufschnitt Variation mit Phoenixbrot, Rettichsalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Walnuss Salat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Champignon Ofenbaguette mit Knoblauch Creme

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €