



MITTAGESSEN
Mittwoch, 29. Oktober 2025
Kingstown / Grenadinen

VORSPEISEN
Meeresfrüchte Frühlingsrolle
mit Pico de Gallo und Creme Fraiche

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Bananen-Kakao Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Zitronen-Beurre Blanc, Pfefferbohnen, Gnocchis

Gegrilltes Nackensteak
Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Pommes

„Aus der Mannschaftsküche“
Karibisches Reisfleisch mit Limonen-Schmand und Kokos-Soft Bread

DESSERTS
Gekühlter Bamboo Beach Früchte-Milchreis
Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchcreme, Spinat Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Frühlingsrolle
mit Pico de Gallo und Creme Fraiche

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Pommes

Gekühlter Bamboo Beach Früchte-Milchreis

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Bananen-Kakao Kaltschale

Laugen-Linsen Burger
Preiselbeercreme, Knusperzwiebeln, Romana Salat

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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