



ABENDESSEN

Mittwoch, 5. November 2025

Philipsburg / St. Maarten

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
Erdnuss-Cole Slaw Salat, Melonen-Chili-Limetten Salsa

Pikanter Jerk-Entensalat mit Mango & Linsenchips

SALAT

Brokkolisalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Quetschkartoffel

„Chefs Brioche Burger“
Gebackenes Hähnchen, Trüffel-Worcester Creme,
Weißkohl-Drachenfrucht Salat

DESSERTS

Pure Caribe Vanille-Waffel
Ananaskompott, Eiscreme, Kokossahne

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Orangensauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pikanter Jerk-Entensalat mit Mango & Linsenchips

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Pure Caribe Vanille-Waffel
Ananaskompott, Eiscreme, Kokossahne

HAUSMANNSKOST

Cubano-Panini mit mariniertem Truthahnbraten,
Provolone und Rum-Ketchup

VEGETARISCHES MENÜ

Brokkolisalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Gebackene Kürbisbällchen
mit Sesam-Gurken und Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 28,40 €