



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 7. November 2025**  
**St. John's / Antigua**

**VORSPEISEN**

Wassermelone mit Fetakäse und Radieschen

Blutwurst-Apfeltörtchen  
Weißweinsenf, Karamellisierte Wallnuss

**SALAT**

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

**SUPPEN**

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Flunderfilet  
Shrimps-Buttersauce, Gurken-Sesam Salat, Salzkartoffeln

Maredo Rinderrückensteak  
Rum-Pfeffersauce, Pimentos de Padron, Käse-Kartoffel

Spaghetti Carbonara "French Style"  
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

**DESSERTS**

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Nougat Fudge Cake mit Karamellfrüchten und Stracciatellaeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



**GEDECK**

Butter, Rosmarin Creme, Latino Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Blutwurst-Apfeltörtchen  
Weißweinsenf, Karamellisierte Wallnuss

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Maredo Rinderrückensteak  
Rum-Pfeffersauce, Pimentos de Padron, Käse-Kartoffel

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

**AUS DER KALTEN KÜCHE**

Schinken- und Käsebrot mit Rettichsalat und gefülltem Ei

**VEGETARISCHES MENÜ**

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Gemüse-Käsetaler  
mit Tomatensauce und Kartoffel-Basilikum Creme

Nougat Fudge Cake mit Karamellfrüchten und Stracciatellaeis

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Diel de Diel Qba. Cuveé  
Schlossgut Diel  
Nahe / Deutschland  
0,75l 31,00 €

2022 Black Print Q.b.A.  
Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland  
0,75 l 33,60 €