



ABENDESSEN

Sonntag, 9. November 2025
Fort-de-France / Martinique

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

“Tallarines Verdes”

Tagliatelle mit Spinat-Käsesauce, Hackfleisch Sugo
und Perlmozzarella

DESSERTS

Zitronensorbet mit Gin-Tonic und Matcha-Schwammkuchen

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Rosmarin Creme, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Zitronensorbet mit Gin-Tonic und Matcha-Schwammkuchen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

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

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin**