



ABENDESSEN
Montag, 10. November 2025
Roseau / Dominica

VORSPEISEN
Gurken Panna Cotta mit Rauchlachs und Meerrettich

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous Salat mit Früchten und Popcorn

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Broccolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

„Ropa Vieja“
Jerk-Rindereintopf mit Pfeffer-Möhrchen und Kokosreis

Rene´s Hühner-Pho Suppe
mit Glasnudeln, Gemüse, Pilzen, Zwiebelknusper und Limone

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gurken Panna Cotta mit Rauchlachs und Meerrettich

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

„Ropa Vieja“
Jerk-Rindereintopf mit Pfeffer-Möhrchen und Kokosreis

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

HAUSMANNSKOST
Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous Salat mit Früchten und Popcorn

Broccolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Gemüse und Tofu

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Lieblingswein, Weiß,
halbtrocken
Cuvée, Q.b.A
0,75l 19,50 €

2020 Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,75l 19,50 €

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