



### 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-Möhrrchen 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-Möhrrchen 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  
0,75 l 19,50 €

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