



## KARIBISCHES ABENDESSEN

Montag, 5. Januar 2026

St. George's / Grenada



### VORSPEISEN

„Shrimps Toastie“

Gebackener Toast mit Shrimps, Ananas und Marie-Rose Sauce

„Legendary Jamaica Chicken“

Hühnchenbrust mit karibischen Früchten und Gewürzen

„A very easy Salad“

Eisbergsalat, Papaya, Bananen, Tomaten, Gurken, Koriander Dressing

### SUPPEN

„Bahama Rama“

Scharfe Entensuppe mit Junglauch

„Mojito Peas“

Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

### HAUPTGERICHTE

„Tequila Lime Fish Kabobs“

Gegrillter Fisch Spieß, Cajun Gewürzsauce, kreolischer Gemüsereis

„Sloopy Joe“

Long Horn Rinder Huftsteak

rauchige Honigsauce, Mais, Bohnen, Zucchini, Limetten-Kartoffelbrei

„Rastafari Penne Pasta“

Ausgelöste Rippchen, Barbecue Sauce, Jerk Sour Cream, Pimentos

### DESSERT

„Virgin Island Cheesecake“

Limonen-Käsekuchen mit Ingwerstreusel und Granatapfelsauce

Vanille Eiskaffee „Creamy Peanut“

Frisch geschnittene Früchte

Provolone-Ananas Tarte Tartin mit Orangen-Balsamico Lack



## DIE KARIBISCHE KÜCHE

In der Küche der Karibik haben die Arawak und Kariben, die diese Region vor der Landung der Europäer besiedelten, ebenso ihre Spuren hinterlassen wie die Kolonialmächte, Sklaven aus Afrika und Inder, die im 19. Jahrhundert als Arbeitskräfte geholt wurden.

Auch wenn allgemein der Begriff karibische Küche als Oberbegriff verwendet wird, hat die unterschiedliche Geschichte der einzelnen Inseln zu eigenen lokalen und regionalen Küchen geführt, die sich trotz vieler Gemeinsamkeiten unterscheiden.

Daneben hat sich allerdings auch eine gehobene Küche entwickelt, die auf die internationale Küche ausstrahlt und umgekehrt von ihr beeinflusst wird. Im Zeitalter hat das Fastfood allerdings auch in der Karibik Einzug gehalten. In manchen Gegenden hat es die althergebrachte Küche fast verdrängt.

### GEDECK

Butter, Baigan Choka Auberginen Dip, Cipotle Salsa, Brotauswahl

### VEGETARISCHES MENÜ

„A very easy Salad“

Eisbergsalat, Papaya, Bananen, Tomaten, Gurken, Koriander Dressing

„Mojito Peas“

Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

„Taste like Sunshine“

Käse Quesadilla, Bohnencreme, Kürbis-Tomaten Chutney

Vanille Eiskaffee „Creamy Peanut“

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein, feinfruchtig  
Weingut Schloss Ortenberg  
Baden / Deutschland  
0,75l 27,50 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig  
Weingut Schloss Ortenberg  
Baden / Deutschland  
0,75 l 27,50 €

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