



ABENDESSEN

Sonntag, 1. Februar 2026
Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN

Shrimps-Cornflakes Frikadellchen
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Gemischter Salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Fisch Combo
Limetten-Gewürzsauce, Avocadocreme Salsa, gelber Bratreis

Wildkräuter-Ochsenbacke

Calvadossauce, Paprika Komotte, Kartoffelpfannkuchen

Kokos Crunch Hähnchenbrust

Currysauce, Piri Piri-Gemüse, Latino Linsenreis

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

GEDECK

Butter, Currybutter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Gebratene Fisch Combo

Limetten-Gewürzsauce, Avocadocreme Salsa, gelber Bratreis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Gemüse Masala

Kürbis Salat, Papadums, Basmatireis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling

F.E. Trimbach

Elsass / Frankreich

0,75 l 30,50 €

2024 Palinur Rosé

Spätburgunder

Neptunewines / Deutschland

0,75 l 16,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.