



MITTAGESSEN

Sonntag, 01. Februar 2026
Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Orange

Gebackener Brie, Tomaten Chutney, Tropicana Dip

SALAT

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Birnen-Stracciatella Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Surimi Sauce, Gemüseallerlei, Kartoffeln

„Sonntagsbraten Creole“

Gewürz-Ochsenbrust, Sweet Chili Bohnen, karibischer Reis

„Aus der Mannschaftsküche“

Käse Tortellini mit Spinatsauce, Chorizo Wurst und Bel Paese

DESSERTS

Piña Colada Biskuitroulade mit Granatapfel-Baiser

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie, Tomaten Chutney, Tropicana Dip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Sonntagsbraten Creole“

Gewürz-Ochsenbrust, Sweet Chili Bohnen, karibischer Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Birnen-Stracciatella Kaltschale

Kürbiswaffel, Kürbiskern-Kräuter Frischkäse, gemischter Salat

Piña Colada Biskuitroulade mit Granatapfel-Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50

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