



TROPISCHES ABENDESSEN

Montag, 23. März 2026

Auf See

VORSPEISEN

„Latino Lover“

Shrimps, Avocado, Palmherzen, Tomate, Gurke, Cajun Dip

„Beach House Chicken“

Hühnchenbrust mit tropischen Früchten und Gewürzen

„Four Layer Salad“

Eisbergsalat, Eiercreme, Rote Bete, Karotten, Teriyaki-Sesam Dressing

SUPPEN

„Calypso Duck Soup“

Scharfe Entensuppe, Nudeln, Bambus, Korianderöl

„Mauritius Hot Pot“

Gemüse-Kokos Suppe mit Insel Gewürzen

HAUPTGERICHTE

„Tropicana Fish & Chips“

Gebackenes Pazifik Emperor Filet, Kohl-Lauch-Orangen Salat,
Habanero Chili Mayo, Pommes Frites

„BBQ Beef Rocker Boys“

Super zarte Rinderbacke, Barbecue Sauce, Curry Gemüse, Süßkartoffeln

„Sunshine One Pot Pasta“

Makkaroni in Kürbissauce mit Schinken, Speck, Ananas,
Erbsen und Käse

DESSERT

„Pink Beach Pavlova“

Granatapfel Baiser, exotische Fruchtgrütze, schwarzes Schokoeis

Eiskaffee „Creamy Banana Peanut“

Frisch geschnittene Früchte

Ziegenfrischkäse, Vanille Honig, Matcha-Sojaflocken Granola



GEDECK

Butter, Mais-Pfeffer Dip, Chipotle Salsa, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Latino Lover“

Shrimps, Avocado, Palmherzen, Tomate, Gurke, Cajun Dip

„Calypso Duck Soup“

Scharfe Entensuppe, Nudeln, Bambus, Korianderöl

„BBQ Beef Rocker Boys“

Super zarte Rinderbacke, Barbecue Sauce, Curry Gemüse, Süßkartoffeln

„Pink Beach Pavlova“

Granatapfel Baiser, exotische Fruchtgrütze, schwarzes Schokoeis

VEGETARISCHES MENÜ

„Four Layer Salad“

Eisbergsalat, Eiercreme, Rote Bete, Karotten, Teriyaki-Sesam Dressing

„Mauritius Hot Pot“

Gemüse-Kokos Suppe mit Insel Gewürzen

„Pulled Pilz Burger“

Habanero Chili Mayo, Zwiebelknusper, Zitronenpfeffer-Wedges

Eiskaffee „Creamy Banana Peanut“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland

0,75l 25,20 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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