



KARIBISCHES ABENDESSEN

Donnerstag, 9. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

„Shrimps Toastie“

Gebackener Toast mit Shrimps, Palmherzen und Marie-Rose Sauce

„Legendary Jamaica Chicken“

Hähnchenbrust mit karibischen Früchten und Gewürzen

„A very easy Salad“

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

SUPPEN

„Bahama Rama“

Scharfe Entensuppe mit Gemüse und Junglauch

„Mojito Peas“

Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

HAUPTGERICHTE

„Tequila Lime Fish Kabobs“

Gegrillter Fisch Spieß, Cajun Gewürzsauce, kreolischer Gemüsereis

„Sloopy Joe“

Long Horn Rinderückensteak

rauchige Honigsauce, Mais, Bohnen, Zucchini, Süßkartoffelbrei

„Rastafari Penne Pasta“

Ausgelöste Rippchen, Barbecue Sauce, Jerk Sauerrahm, Paprika

DESSERTS

„Virgin Island Cheesecake“

Limonen-Käsekuchen mit Ingwerstreusel und Granatapfelsauce

Vanille Eiskaffee „Creamy Peanut“

Frisch geschnittene Früchte

Provolone-Ananas Tart Tartin mit Blutorangen-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, Ciptole 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, Tomaten-Grapefruit Chutney

Vanille Eiskaffee „Creamy Peanut“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2019 Quinta Quietud

Bodega Quinta Quietud

Kastilien León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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