



ABENDESSEN

Freitag, 10. April 2026
George Town / Cayman Islands

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Geflügel Frühlingsrolle mit Asia-Gemüsesalat und Erdnussdip

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geröstete Gemüsesuppe mit Hanföl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Kalbstafelspitz Latino Style

Pfeffersahnesauce, geschmorter Kürbis, Süßkartoffelgratin

Kaninchenfilet Wellington

Portwein Reduktion, grüner Spargel, Polenta Crème

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Bananeneis, tropische Früchte, Kokos-Karamell, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Cajun-Frischkäse, gelber Linsendip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kalbstafelspitz Latino Style

Pfeffersahnesauce, geschmorter Kürbis, Süßkartoffelgratin

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

„ARTANIA VESPERTELLER“

Schinkenspeck, Aufschnitt, Käse, gefülltes Ei,

eingelegetes Gemüse, Tomate, Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Geröstete Gemüsesuppe mit Hanföl

Zucchini Omelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Bananeneis, tropische Früchte, Kokos-Karamell, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili

DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l 27,30 €

2020 Shiraz / Cabernet Sauvignon,

Koonunga Hill

Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien / Australien

0,75 l 26,30 €

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