



MITTAGESSEN

Freitag, 10. April 2026
George Town / Cayman Islands

VORSPEISEN

Grapefruit mit Matcha-Joghurt und Granola

Meeresfrüchte „Caribbean Sunset“

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grüner Gazpacho mit Knoblauchcroutons

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Cayman Jerk-Hähnchenkeule

Karibik Rum-BBQ Dip, Maiskolben, Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Schmorzwiebelsauce, Röstgemüse und Bratkartoffeln

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Butter, Walnuss-Blumenkohl Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Caribbean Sunset“

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Cayman Jerk-Hähnchenkeule

Karibik Rum-BBQ Dip, Maiskolben, Pommes frites

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Matcha-Joghurt und Granola

Grüner Gazpacho mit Knoblauchcroutons

Couscous Bratling

mit Arabic-Salat und Minz-Crème Fraîche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

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.