



ABENDESSEN

Samstag, 11. April 2026
Montego Bay / Jamaika

VORSPEISEN

Bananen-Matcha Smoothie

Blutwurst Crostini mit Schmorzwiebeln und Apfel Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Gemüse-Currysuppe mit Linsenchips

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Schweinerücken „Island Negra“
Koriander-Mango Salsa, rotes Bohnenmus, Wildreis

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Karottenkuchen mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Tandoori-Joghurt Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst Crostini mit Schmorzwiebeln und Apfel Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Schweinerücken „Island Negra“

Koriander-Mango Salsa, rotes Bohnenmus, Wildreis

Karottenkuchen mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

OMELETT RANCHERO

geröstete Wurst, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Champignons

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Gemüse-Currysuppe mit Linsenchips

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Laboure Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l 35,90 €

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