



ABENDESSEN

Samstag, 18. April 2026
Freeport / Bahamas

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Hakusai-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Cajun Pulled Pork
Honig-BBQ Dip, Ananas Carpaccio, Popcorn

SALAT

Gemischter Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Caribbean Blackened Fish“
Schwarz gebratenes Zackenbarschfilet mit Avocado Sauce,
Jalapeño-Spinat und Maisreis

Geschmorte Kalbsbäckchen
Rotwein-Kräutersauce, Gemüsespieß, Macaire Kartoffeln

Gefüllte Hähnchenkeule
Senfrahmsauce, Romanesco, Negro-Bohnenpüree

DESSERTS

„Kokosflan“
Cremiger Karamellpudding mit Kokos und Schokoladen Topping

Eisbecher „Banana Caribe“
Bananeneis, Salat, Sauce, Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Provolone, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kräuter-Feta Dip, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cajun Pulled Pork
Honig-BBQ Dip, Ananas-Carpaccio, Popcorn

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

„Caribbean Blackened Fish“
Schwarz gebratenes Zackenbarschfilet mit Avocado Sauce,
Jalapeño-Spinat und Maisreis

„Kokosflan“
Cremiger Karamellpudding mit Kokos und Schokoladen Topping

HAUSMANNSKOST

Schinkenspeck mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen
Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Eisbecher „Banana Caribe“
Bananeneis, Salat, Sauce, Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75 l 25,20 €

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.