



MITTAGESSEN

Samstag, 18. April 2026
Freeport / Bahamas

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Brie de France Toastie mit Preiselbeeren

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Brokkoli-Mandel Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet
Pesto Sauce, Buttergemüse, Red Skin Kartoffeln

Bahamas Style Rindfleischragout
Inselgewürz-Sauerrahm, gegrillte Banane, Kokosnussreis

„Ein Lieblingsgericht unserer Filipino Crew“
Gebakener Schweinebauch „süß-sauer“ mit Sojabohnen, Kroepoek
und Pansit Bratnudeln

DESSERTS

Haselnuss-Schnitte mit Himbeergrütze
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zitronenbutter, Piri Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France Tostie mit Preiselbeeren

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Pesto Sauce, Buttergemüse, Red Skin Kartoffeln

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarinencocktail

Brokkoli-Mandel Kaltschale

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Haselnuss-Schnitte mit Himbeergrütze

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Medalla Real Reserva
Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Concha y Toro Frontera
Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

* 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.