

AMERIKANISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 26. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

„Picknick Bloody Mary“

Shrimpscocktail ~ Stangensellerie ~ Tomaten-Wodka Dip

„Barbecue Chicken Stripes“

Cornflakes-Hähnchenstreifen ~ Karotten-Ananassalat ~ BBQ-Sauce

„Caesars Palace Salad“

Romana Salat ~ Käse-Sardellendressing ~ Speck ~ Croutons

SUPPEN

„Monterey's Hot Pot“

Kraftbrühe ~ Spinat ~ weiße Bohnen

„Corn Chowder“

Maiscremesuppe ~ Erdnußbutter ~ Ahornsirup

HAUPTGERICHTE

„Alaska Halibut“

Heilbuttschnitte ~ Muschelsauce ~ Röstgemüse ~ Walnußreis

„Slow cooked Flat Nebraska Beef“

*Roastbeef ~ Senf-Meerrettichsauce ~ grünes Gemüse ~ Kürbispüree

„Open Face Pulled Pork Burger“

Brioche Brötchen ~ Pulled Pork ~ Provolone ~ glasierte Zwiebeln

Avocado-Chili Dip ~ Wedges

DESSERTS

„Down Home Apple Cobbler“

Apfel-Streuselkuchen ~ Vanilleeis ~ Jack Daniels Karamell

„Cheesecake Ice Cup“

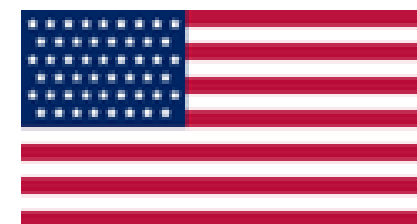
Stracciatellaeis ~ Erbeerkompott ~ Käsecreme ~ Cookies

Frisch geschnittene Früchte

Gorgonzola Blue Cheese ~ Tomatenmarmelade ~ Popover

GEDECK

Butter / Hummer-Frischkäse / Cheddar Käse Dip / Brotauswahl



Die Küche der Vereinigten Staaten umfasst regional unterschiedliche Küchen. Sie entwickelte sich vor allem durch die Einflüsse der Einwanderer wie auch durch die geographisch-klimatischen Gegebenheiten in bestimmten Landesteilen. In der kalifornischen Küche mischen sich asiatische und mediterrane Einflüsse, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse werden bevorzugt verwendet. Die Südstaatenküche greift vor allem auf Reis, Mais und Geflügel zurück.

Speziell in Louisiana wird das oft sehr scharfe Cajun-Food serviert. In Neuengland ist bei Gerichten wie Baked Beans oder Apple Pie das Erbe der Siedler aus der Alten Welt spürbar.

VEGETARISCHES MENÜ

„Ranch Salad“

Romana Salat ~ Käse-Kräuterdressing ~ Croutons

„Corn Chowder“

Maiscremesuppe ~ Erdnußbutter ~ Ahornsirup

„Cajun Food“

Spinat-Käse Burrito ~ Baked Beans ~ Guacamole

„Cheesecake Ice Cup“

Stracciatellaeis ~ Erbeerkompott ~ Käsecreme ~ Cookies

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75 l 25,20 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 38,90 €

* 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.