

Caribbean Dinner



Vorspeisen

Tägliche Angebote

Kokosnuss-Garnelen nach Guadeloupe-Art

in Teig gebraten, dazu Mangosauce



Callaloo-, Spinat- und Artischockendip

Tortilla-Chips

Pimento-Hühnchen-Quesadilla

Salsa aus schwarzen Bohnen, Pico de Gallo



Schwarze Bohnensuppe

Wurzelgemüse, gehackte Frühlingszwiebeln

Caesar Salad

krosser Römersalat, Knoblauch-Croûtons, Parmesan und Caesar-Dressing

Garnelencocktail

klassische Meerrettich-Cocktailsauce, frische Zitrone

Französische Zwiebelsuppe

Gruyère-Croûton

Hauptgerichte (+)

Tägliche Angebote

Penne mit Hühnerfleisch und Wurst

cremige Nudeln mit gegrilltem Hühnerfleisch, dazu Wurst nach karibischer Art

Geschwärzter roter Schnapper mit Limette und kreolischen Gewürzen

Ananas-Minze-Relish, Kokosreis, geschmorte Okra

Langsam gebratenes Jerk- Schweinelende

dazu Reis und Bohnen, gebratene Kochbananen, Jerk-Bratensaft

Jamaican pepper steak

langsam geschmorte Rinderfleisch, Parika und Zwiebeln, dazu Reis, Maniokchips



Vegetable Rundown

Kürbis, Süßkartoffeln und Bohnen geschmort in Kokosnussmilch mit mildem Scotch Bonnet und Thymian

Pennette-Nudeln

Auswahl an Bolognese-, Alfredo- oder frischer Tomaten-Basilikum-Sauce

Gegrillte Hähnchenbrust

Kartoffelpüree, Gemüse der Saison

Gegrillter Atlantiklachs*

Reispilaw, Gemüse der Saison

Lendensteak*

Auswahl an Kräuterbutter, Chimichurri oder grüner Pfeffersauce

(*) Für eine zweite oder weitere Speise wird ein Aufschlag von \$ 5 erhoben, ausgenommen Nudelgerichte.

Steakhouse-Auswahl

Wir sind sehr stolz darauf, Rindfleisch vom Linz Heritage Angus zu servieren, das von Meats by Linz fachmännisch gereift und zerlegt wird.

Gegrillter Hummer

warme zerlassene Butter

\$ 19,99

Linz Heritage Angus*

gegrilltes 230-g. Filet Mignon oder 400 g. Lendensteak mit Knochen und Sauce nach Wahl

\$ 19,99

Beilagen

Pommes frites oder Kartoffel en Papillote, gebratene Pilze, gegrillter Spargel, Bratgemüse, gedünsteter Reis oder Kartoffelpüree

Restaurant-Trinkgelder in Höhe von 18 % werden Ihrer Rechnung hinzugefügt.



Vegetarisch



Vegan

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Falls Sie eine bestimmte Diät einhalten müssen, wenden Sie sich bitte einen Tag vorher an unseren Restaurant Manager.

*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbrohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

Preisänderungen sind vorbehalten. Ihre Rechnung kann die geltende Mehrwertsteuer oder zusätzliche Steuern für bestimmte Häfen oder Reisewege enthalten.

Desserts

Karibischer Rumkuchen

Kokosnuss-Eis

Florida Key Lime Pie

Limettenkuchen mit karamellisiertem Baiser, Vanille-Schlagsahne

Schokokuchen

mit Milchkonfitüre und Fudge-Schokosauce

New York Cheesecake

Erdbeerkompott



Arroz con leche

Milchreis mit Zimt

Eis und Sorbet

bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets



Eis ohne Zuckerzusatz

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Tagesauswahl

Sommelierempfehlungen

Schaumwein

Valdo, Prosecco DOC, Italien



 \$ 14 \$ 49

Weißweine

Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Neuseeland

Danzante, Pinot Grigio, Italien

 \$ 58
 \$ 14 \$ 49

Roséwein

Château d'Esclans, Whispering Angel, Frankreich

\$ 17 \$ 69

Rotweine

Terrazas de los Andes, Malbec, Argentinien

Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon, Kalifornien

 \$ 68
 \$ 14 \$ 49

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholverwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.

Für alle Gäste ohne Getränkepaket sowie Artikel, die im jeweiligen Paket nicht enthalten sind, werden Bar-Trinkgelder von 18 % erhoben.



Vegan



Ohne Zuckerzusatz