

KARIBISCHER ABEND 18.09.2026

DIPS & BROT STATION

*Frisch gebackenes Brot
Mit hausgemachten Dips und Butter, Olivenöl*

HAUSGEMACHTE CHUTNEYS UND DRESSINGS

Rote-Zwiebel-Chutney, Kirschpaprika-Chutney, Mango-Chutney

VORSPEISEN

*Stellen Sie Ihren eigenen Sommersalat zusammen mit
Rote-Beet, Sesam, Vinaigrette, Vegan
Limetten-Dressing, Kokos, Chilli, Balsamico, Yoghurt-Dressing*

Kreolischer Garnelensalat

Feuriger Mangosalat

Süßkartoffel mit Kichererbsen & Cranberries

Karibischer gemischter Bohnensalat

Scharfer und fruchtiger Virginia-Krautsalat

Bermuda-Hühnersalat

SUPPE

Soupe joumou

Haitianische Kürbiscremesuppe mit Kokos (VEGAN)

HAUPTSPEISEN

Barbados-Makkaroni-Pie

Accras-Kabeljau-Croquette

Dominikanisches Arroz-Con-Glandules

Jamaikanisches Jerker-Chicken

Kubanisches Spanferkel-Kotelette

Hoki-Seehacht-Fisch im Bananenblatt mit Flusskrebs

Sancocho frischer Meeresfrüchtetopf mit Sommergemüse

Guyanas Pepperpot

Trinidad Tomato Choka mit Sada Roti

LIVE -STATION

Live-Taco-Station mit Auswahl an Füllungen und Toppings

DESSERT

Mangocrème frische Schnitte

Mini Ananas-Limetten-Mousse Ivory Schokoladen Noire

Kokosnuss-Karamell-Butter-Torte