

SPEISEKARTE

Vorspeisen und Suppen:

*Kaltes Jamaican jerk chicken mit Papayasalat
In Kokos gebackene Shrimps mit karibischen Dipsaucen
Süß scharf marinierte Spareribs mit mexikanischem Salat*

*Calalou Suppe mit Mangold, Auberginen und Kokos
Kreolische Fleischtomatensuppe mit weißem Rum
Bahamas conch chowder – Muschelsuppe*

Hauptgerichte und Beilagen:

*Pastelles – Rind und Huhn in einem Teig mit Bananenblättern umwickelt
Accra – Krabbenbällchen
Entenpfanne mit Papaya
Griots – mariniertes Schweinefleisch
Goat water – Ziegen- und Schaffleischeintopf mit Rum und Nelken
Pepperpot – pikante Fleischpfanne
Ajiaco kriollo – Bauerneintopf
Ackee and saltfish – Pflaumen und DER übliche Fisch in der Karibik
Roti – gefüllte, kleine Fladen mit Fisch, Gemüse und Curry
Mole Poblano – Truthahn mit scharfer Schokosauce
Black pudding mit Süßkartoffeln – würzige Blutwurst
Rotbarsch und Snapper in Zitronenbutter
Stewed chicken*

Frisch vom Grill:

*Surf and Turf – Hüftsteaks und Scampi
Spareribs und Folienkartoffeln
Und frisch aus dem Fritiergerät:
Pupusas gefüllte Tortillas mit chicharron (Schinken) und Käsefüllung*

*Pies mit Gemüsefüllung
Gallo Pinto – Reis mit schwarzen Bohnen
Gebratene Kochbananen
Tortillas, baked potatoes, gebratenes Gemüse, Maiskolben
Salatbuffet mit frischen Salaten*

Desserts:

*Bananenkuchen
Benay Balls – süsse, harte Kugeln mit Sesam
Flaumiges Limettenmousse
diverse Torten*

für den späteren Abend:

*Hendlsuppe
Gulaschsuppe*