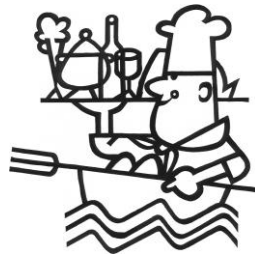


Karibische Wochen im April



**SEERESTAURANT
MEILIBACH**



Der Weg zur

schwarzen Insel

Karibische Wochen im April

Rezepte nach Peter Kägis abenteuerlicher Biografie
„ Der Weg zur schwarzen Insel „

Salade créole - Kreolischer Salat	9.50
Blattsalat, Tomatenschnitze, Avocado, Zwiebelringe an Zitronensauce, dekoriert mit dünnen Käsescheiben	
Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch	8.50
Dazu gebackene grüne Bananen	
Empanadas - Beignets caraibes	12.50
Pikante Fleischtaschen	
Poulet créole - Pikantes Pouletbrüstchen mit Tomaten	24.50
Mit pikanter Tomatensauce, weissem Reis und roten Bohnen, dazu Ti malice (pikante Gemüsewürfel)	
Poisson gros sel - Gedämpfte Filets vom Petersfisch	26.00
Mit Karottenscheiben, Zwiebeln und Blattspinat in Weisswein mit Meersalz gedämpft, dazu Ti malice und gebackene grüne Bananen	
Jambalaya - Kreolisches Reisgericht	28.50
Reisgericht mit Pouletbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Speck, Peperoni und Scampi, dazu Ti malice	

Karibische Wochen im April

Rezepte nach Peter Kägis abenteuerlicher Biografie
„ Der Weg zur schwarzen Insel „

Desserts

Pouding à la figue-banane - Bananenpudding	12.50
Lauwarmer Pudding mit Rhum, Vanilleglace und Kokosnusskonfitüre	
Melonensalat	12.50
Frische Melone mit Rhum Barbancourt aus Haiti	

Getränkesspezialitäten

Cuba Libre	12.50
Servicio Cuba Libre	30.00
3,5dl Rhum Barceló mit 2 Flaschen Sinalco Cola (3dl)	
Santo Libre	12.50
Servicio Santo Libre	30.00
3,5dl Rhum Barceló mit 2 Flaschen Citro (3dl)	
Un Trago (Rhum pur) 2 cl	4.00
Un Trago (Rhum pur) 4 cl	8.00
Planter's Punch - exotischer Cocktail mit Rum	12.50

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer