

Menüvorschlag mit Fleisch

Schwein, Geflügel, Rind



1 Vorspeise

Hausgemachte Rinderhack Bouletten

serviert mit Apfel-Chutney, Basilikum-Jogurt-Dip

oder Kreolische Gewürz Hähnchen

Hähnchenbrust Stückchen mariniert in Kokosmilch und Zitronensaft serviert mit frittierten Kochbananen
oder **Kreolische Fleischpasteten** (Schweinegehacktes) serviert mit hausgemachter Kräutersauce und Salat

2 Zwischengang

Gruß aus der Küche mit kleinen kreolischen Varianten oder eine kreolische Bouillon



3 Hauptgang

Rind tassot gebratenes Rindfleisch kreolische Art, Rinderfiletstücke, Ingwer, Petersilie, Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Chili nach Wunsch serviert mit jam Krocket und Salat mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette
oder

Poulet des îles Hähnchen-Brustfilet, Bananenblatt, Knoblauch, Zitronen- und Limettensaft und Zesten, Oliven, Öl, Kräuter serviert mit Naturreis oder Süßkartoffel und Salat



Griot - Hausspezialität

Mariniert gebratenes Schweinefleisch aus der Schulter, Ingwer, Salz, gewurstet, serviert mit frittierter Kochbanane, Süßkartoffel, Marinade und eine Picklys. Zitronensaft, Kraut, Möhren, Zwiebel und Chili

4 Dessert

Banane flambée Süßbanane, brauner Zucker, Orangen- und Zitronensaft, Vanille, Muskatnuss, Butter, Jamaikanischer Rum, serviert mit Vanilleeis
oder **Cocoloco** Kokosraspel, Süßmilch, Mango, Muskatnuss, geriebene Limetten und gebrannte Mandeln
oder **Crème brûlée**

jeweils 49,-/59,- € pro Person

4-Gänge Abendmenüs für Genießer

Alle hier aufgeführten Menüs sind als Beispiele zu verstehen, denn ich kaufe nach Reservierung die meisten Zutaten frisch ein. Offen einsehbar koche ich für alle meine Gäste ein frisches und individuelles Abendessen. Daher sind die Genießeremenüs **nur nach Reservierung** möglich.

Menüvorschlag Vegetarisch

1 Vorspeise

Haiti Teller mit verschiedenen karibischen hausgemachten Spezialitäten

2 Zwischengang

Suppe des Tages oder Salat des Tages

3 Hauptgang

Assiette du Chef

Angebratene Aubergine, Zucchini, Kraut, Zwiebeln, karibisch gewürzt mit einem Joghurt-Minz-Knoblauch-Dip



4 Dessert

Süßkartoffelkuchen oder Kokosbällchen

Veganer Buffet

Vorspeise

Gemüse-Brot-Suppe mit Kartoffeln, Möhren und Püree

Dreierlei

Kochbanane und Süßkartoffeln und **Paté kréolisch** mit Gemüse serviert mit **Piklis** (Krautsalat, scharf)



jeweils 49,- € pro Person

Menüvorschlag Vegetarisch

1 Vorspeise

Exotischer Salat mit Tomate, Banane, Avocado, Zwiebeln, Zitronensaft, Salz, Olivenöl serviert mit Brot und Kräuterdip

2 Zwischengang

Kreolische Tomatensuppe



3 Hauptgang

Kreolischer Gemüse Eintopf

Aubergine, Paprika, Zucchini, Papaya, Knoblauch, Tomate, Kräuter, Olivenöl, Salz serviert mit grünem Reis
oder

Pika Pika Teller

Couscous und Linsenbällchen, frittierte Kochbanane und Salat dazu hausgemachte Kräutersauce und Spinat



4 Dessert

Banane Flambée Banane Grenadinesirup, Orangen- und Zitronensaft
oder **Cocoloco** Kokosraspeln, Süßmilch, Muskatnuss, Limette

49,- € pro Person

Alle Menüs inkl. 1 Flasche Wein für 2 Personen und für jeden Gast ein hausgemachter Likör zum Abschluss.

Menüvorschlag mit Fisch



1 Vorspeise

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern Rosmarin, Thymian, Honig, Ingwer serviert mit frittierten Süßkartoffeln
oder

Kleiner gemischter Kreationen-Teller Lassen Sie sich überraschen

2 Zwischengang

Fischsuppe kreolische Art



3 Hauptgang

Fisch Ti Malice Fisch des Tages (Filet)

Kokosmilch, frisches Knoblauch-Curry, Zitronensaft und -schale, Ingwer, Beilage Naturreis oder Couscous und Salat
oder

a- Fisch Gros Sel. Fisch des Tages (Filet) Zwiebel, Chili, Oliven, Öl, Thymian serviert mit gekochter Banane und Salat.

4 Dessert

Süßkartoffelkuchen mit exotischen Früchten
oder frittierte **Kokosröllchen** mit Ananascoulis

69,- € pro Person