



MENÜ

ENGLISH

M E N U S

3 Course menu

Colorful salad variation with fine strips of beef filet



Mahi Mahi served with homemade noodles accompanied by a homemade peanut-cashew-tomato pesto



Lukewarm mango strudel served with coconut ice cream and whipped cream

65€

4 Course menu

Colorful saladvariation with crispy fried shrimps



Vegan kurkuma-ginger Coconut-Soup with fresh Tramezzini bread croutons



The fineste Sashimi-thunasteak accompanied by a creamy coconut-mango-risotto



80€

5 Course menu

Homemade crab meatballs on a fresh salad bouquet



Cappuccino: noble composition of beef fillet, demi-glace-sauce, mashed potatoes and Veltliner espuma topping



Scallops with homemade pasta dyed with cuttlefish, garnished with tomato concassée and topped with lobster foam



Tender beeffilet-steak on a potato museline on a s..
vegetable bed with demi glace sauce



Homemde airy potato...coconut puffs served with
refreshing tropical pineapple-mango ragout and a scoop of
coconut ice-cream

95€

VEGAN MENUS

3 Course menu

Powerballs : tofu balls sautéed in tropical ice cream on a bed of lettuce served with homemade spicy guacamole



YAMAN: crispy tempeh skewers on rice quinoa tris accompanied by our turmeric chili tahini and fresh sautéed vegetables with delicious fresh black truffles



Airy chocolate mousse made from dark chocolate refined with a touch of chili, caramelized cashews, exotic fruits and a scoop of refreshing sorbet

60€

4 Course menu

Homemade falafel on a Caribbean sweet potato salad with ginger dressing, garlic roti and spicy guacamole



Creamy vegan kurkuma ginger coconut soup with fresh tramezzini bread croutons



One Love: homemade tagliatelle tricolore on vegan cashew cheese sauce with fresh black truffles and cherry tomatoes from the oven



Finely garnished tropical sorbet variation garnished with fresh fruits

75€

5 course menu

Fresh salad variation bedded on a sea of mango



Creamy vegan kurkuma ginger coconut soup with fresh
tramezzini bread croutons



Homemade vegan spinach pockets garnished with vegan parmesan,
tomato concassée and fresh rocket



YAMAN: crispy Tempeh skewers on a rice quinoa tris accompanied by our
tumeric chili tahini and fresh sautéed vegetables with fine fresh black truffles



Exotic, vegan "Raffaello" coconut tiramisu with fresh fruits and a
scoop of tropical sorbet

90€



APPETIZERS

Crab meatballs

Homemade fried ball made from crab meat on a salad bouquet

15

Fish Fritters

fried dough with fish, tomato pieces and fresh herbs

8

Cappuccino

fine composition of beef fillet, demi-glace sauce, mashed potatoes & Veltliner Espuma topping

15



VEGAN APPETIZERS



Fresh salad variation bedded on a sea of mango 10

Vegan Fritters 8
fried dough with various fresh vegetables and fresh herbs

Vegan kurkuma ginger coconut soup 10,8
warming, exotic, creamy soup with fresh tramezzini bread croutons

Power balls 14
Tofu balls sautéed in tropical ice cream served on a bed of lettuce plus a homemade spicy guacamole

French fries 8
with spicy homemade guacamole



MAIN COURSES

Scallops 39

with homemade pasta dyed with cuttlefish, garnished with tomato concassée and topped with lobster foam

Culinary sea breeze Fried king prawns 37

with coconut rocket risotto and freshly grated Parmesan

Saltfish-Stew 27

cod sautéed with fresh colorful vegetables and rice

Finest Sashimi tuna steak 38

optionally with coconut-mango risotto

Homemade airy Potato Curd Coconut 18

Buns


served with refreshing tropical pineapple-mango ragout and salad

Mahi Mahi (one of the tastiest dishes in the Caribbean) 35

A mild, boneless and aromatic tropical-subtropical deep-sea fish served with homemade noodles and peanut-cashew-tomato pesto

Red Snapper (Caribbean's favorite edible fish) 35

Sweet potato and ginger mousseline on colorful grilled vegetable bed



Surf&Turf

tender fillet of beef steak accompanied by king prawns and scallops on sautéed bed of vegetables with demi-glace sauce

55

Surf&Turf

tender fillet of beef steak accompanied by king prawns or scallops on sautéed bed of vegetables with demi-glace sauce

49

Fresh colorful salad variation..

with optional Scallops, sashimi thuna, crispy grilled king prawns or fine trips of beef filet

35

Special Fish Fritters

double portion of fish friters

16

Jerk Chicken

Served with sweet potato chips, a mixed salad, and guacamole

25



VEGAN MAIN COURSES



Homemade vegan spinach pockets 25

garnished with vegan parmesan,
tomato concassée and fresh rocket

Falafel 26

homemade falafel on Caribbean sweet potato
salad with ginger dressing, served on a bed of
lettuce plus a homemade spicy guacamole

Special Powerball 25

double portion of tofu balls sautéed in tropical
ice cream served on a bed of lettuce plus a
homemade spicy guacamole

Yaman 26

crispy tempeh skewers on rice quinoa tris
accompanied by ur tumeric chili tahini and
fresh sautéed vegetable

One Love 35

homemade tagliatelle tricolore on vegan
cashew cheese sauce with fresh black truffle
and cherry tomatoes fresh from the oven

Special Veggie Fritters 16

double portion of fried dough with various fresh
vegetables and fresh herbs



SWEET GETAWAY

Coconut panna cotta with vanilla ice cream 9,4
in coconut brittle coating on mango fruit mirror

lukewarm mango strudel 10,4
served with coconut ice cream, fresh fruits and whipped cream

homemade airy potato curd 11,8
coconut buns
with refreshing tropical pineapple-mango ragout served with vanilla ice cream and fresh fruits

homemade tropical curd dumplings 12,4
with passionsfruit core
on a strawberry-guava mirror with a scoop of coconut ice cream



SWEET VEGAN GETAWAY

Exotic, vegan "Raffaello" - coconut-tiramisu 12,4
with fresh fruits and a scoop of tropical sorbet

Airy chocolate mousse made from dark chocolate 12,4
refined with a touch of chili, caramelized cashews, exotic fruits and a scoop of refreshing sorbet

Finely garnished sorbet variation 11,8
Variation of 3 different tropical sorbets garnished with fresh fruits

Mangosorbet 9
with prosecco and fresh fruits



MENÜ

DEUTSCH

MENÜS

3 Gänge Menü

Bunte Salatvariation mit edlen Rinderfiletstreifen



Mahi Mahi serviert mit selbstgemachten Nudeln begleitet von einem, selbstgemachten Erdnuss-Cashew-Tomatenpesto



Lauwarmer Mangostrudel serviert mit Kokoseis und Schlagsahne

65€

4 Gänge Menü

Bunte Salatvariation mit knusprig gebratenen Garnelen



Vegane Kurkuma-Ingwer-Kokossuppe , mit frischen Tramezzini Brotcroutons



Feinstes Sashimi-Thunfischsteak begleitet von einem cremigen Kokos-Mango Risotto



Selbstgemachte Topfenknödel mit Passionsfruchtkern auf Erbeer-Guavespiegel dazu eine Kugel Eis

80€

5 Gänge Menü

Selbstgemachte Krabbenfleischbällchen auf frischem Salatbuquet



Cappuccino: edle Komposition aus Riunderfilet, Sauce Demi-Glace Kartoffelmus & Veltliner-Espuma Topping



Jakobsmucheln mit selbstgemachten Nudelb mit Tintenfischsepia gefärbt, garniert mit Tomatenconcassée und mit Hummerschaum gekrönt



Zartes Rinderfilet-Steak auf Kartoffelmousseline auf sautierte, Gemüsebet mit Sauce Demi-Glace



Selbstgemachte luftige Kartoffeltopfen-Kokospaunzen erviert mit erfrischendem tropischen Ananas-Mango-Ragout und einer Kugel Kokoseis

95€

VEGANE MENÜS

3 Gänge Menü

Powerballs : in tropischem Glacée sautierte Tofu Bällchen auf Salatbett serviert mit selbstgemachter pikanter Guacamle



YAMAN: knusprige Tempeh-Spieße auf Reis-Quinoa-Tris begleitet von unserem Kurkuma-Chili-tahini und frischem sautiertem Gemüse mit edlen frischen schwarzen Trüffel



Luftiges Schokomousse von der Zartbitterschokolade verfeinert mit einem Hauch von Chili, caramelisierte Cashews, exotische Früchte und einer Kugel erfrischenem Sorbet

60€

4 Gänge Menü

Selbstgemachte Falafel auf karibischem Süßkartoffelsalat mit Ingwerdressing, Knoblauch-Roti und pikanter Guacamole



Cremige vegane Kurkuma-Ingwer-Kokosuppe mit frischen Tramezzini-Brotcroutons



One Love: Selbstgemachte Tagliatelle Tricolore auf veganer Cashew-Käsesauce mit frischem schwarzen Trüffel und Kirschtomaten aus dem Ofen



Feingarnierte tropische Sorbetvariation mit frischen Früchten garniert

75€

5 Gänge Menü

Frische Salatvariation gebettet auf einem Meer auf Mango



Cremige Kurkuma-Ingwer-Kokossuppe mit frischem Tramezzini-
Brotcroutons



Selbstgemachte Spinattasche garniert mit veganem Parmesan,
Tomaten-Concassée und frischem Rucola



Knusprige Tempeh-Spieße auf Reis-Quinoa-Tri begleitet von unserem
Kurkuma-Chili-Tahini und frischem sautiertem Gemüse mit edlen
frischem schwarzen Trüffel



Exotisches, veganes "Raffaello"-Kokos-Tiramisu mit frischen
Früchten und einer Kugel tropischem Sorbet

90€



VORSPEISEN

Krabbenfleischbällchen

15

Selbstgemachte frittierte aus Krabbenfleisch
geformte Bällchen auf frischem
Salatbouquet

Fish Fritters

8

Frittierter Teig mit Fisch, Tomaten und
frischen Kräutern

Cappuccino

15

Edle Komposition aus Kinderfilet, Sauce
Demi-Glace, Kartoffelmus & Veltliner -
Espuma - Topping



VEGANE VORSPEISEN

Frische Salatvariation auf Mango 10

Veggie Fritters 8

Frittierter Teig mit diversem frischem Gemüse und diversen Kräutern

Kurkuma-Ingwer-Kokossuppe 10,4

Wärmende-exotische, cremige Suppe mit frischen Tramezzini-Brotcroutons

Powerballs 14

In tropischem Glacée sautierte Tofubällchen auf Salatbett serviert dazu eine selbstgemachte pikante Guacamole

Portion Pommes 8

mit Guacamole



HAUPTSPESIEN

Jakobsmuscheln 39

mit selbstgemachten Nudeln mit Tintenfischsepie gefärbt, garniert mit Tomaten-Concassé & mit Hummerschaum gekrönt

Riesengarnelen mit Kokosrisotto 37

mit Kokos-Rucola-Risotto und frischem geriebenen Parmesan

Saltfish-Stew 27

Stockfisch sautiert mit frischem buntem Gemüse und Reis

Feinstes Sashimi Thunfischsteak 35

mit cremigem Kokos-Mango-Risotto

Kartoffel-Kokos-Paunzen 16


Selbstgemachte luftige Kartoffel-Kokos-Paunzen

Mahi Mahi 35

Ein milder, grätenfreier und aromatischer tropisch-subtropischer Hochseefisch serviert mit selbstgemachten Nudeln & Erdnuss-Cashew-Tomatenpesto

Red Snapper 35

auf Süßkartoffel-Ingwer-Mousseline serviert mit buntem gegrillten Gemüse



Surf&Turf

Mit Riesengarnelen oder Jakobsmuscheln

49

Surf&Turf

Mit Riesengarnelen & Jakobsmuscheln

55

Salatvariation mit...

Rinderfiletstreifen/Riesengarnelen/Jakobsmuscheln/
Sashimi-Thunfischsteak

35

Special Fischfritters

Doppelte Portion Fischfritters

16

Jerk Chicken

serviert mit Süßkartoffelchips, einer
Salatvariation und Guacamole

25



VEGANE HAUPTSPESIEN



Vegane Spinattaschen

garniert mit veganem Parmesan,
Tomatenconcassée und frischem Rucola

25

Falafel

selbstgemachte Falafel auf karibischem
Süßkartoffelsalat mit Ingwerdressing dazu
Knoblauch-Roti mit pikanter Guacamole

26

Special Powerball

doppelte Portion in tropischem Glacée sautierte
Tofu Bällchen auf Salatbett serviert dazu eine
selbstgemachte pikante Guacamole

25

Yaman

Knusprige Tempeh-Spieße auf Reis-Quina-
Tris begleitet von unserem Kurkuma-Chili-
Tahini und frischem sautiertem Gemüse

26

One Love

Selbstgemachte Tagliatelle Tricolore auf veganer
Cashew-Käsesauce mit frischem schwarzen
Trüffel und Kirschtomaten aus dem Ofen

35

Special Veggie Fritters

doppelte Portion Veggie Fritters

16



SÜSSER KURZURLAUB



Kokos-Panna-Cotta mit Vanilleeis 9,4
Kokoskrokantmantel auf Mangofruchtspiegel

Lauwarmer Mangotrudel 10,4
serviert mit Kokoseis, frischen Früchten und
Schlagsahne

Luftige Kartoffeltopfen-Kokos-
Paunzen 11,8
serviert mit erfrischendem tropischen Ananas-
Mango-.Ragout und einer Kugel Kokoseis

Topfenknödel mit Passionsfruchtkern 12,4
auf Erdbeer-Guavespiegel dazu eine Kugel
Kokoseis



SÜSSER VEGANER KURZURLAUB

Exotisches, veganes "Raffaello"-Kokos- 12,4

Tiramisu

Kokoskrokantmantel auf Mangofruchtspiegel

Luftiges Schokomousse mit 12,4

Zartbitterschokolade

verfeinert mit einem Hauch von Chili,
caramelisierte Cashews, exotische Früchte und
einer Kugel erfrischendes Sorbet

Feingarnierte Sorbetvariation 11,8

Variation von 3 verschiedenen tropischen
Sorbeten mit frischen Früchten garniert

Mangosorbet 9

mit Prosecco übergossen und
begleitet von frischen Früchten