

Floribbean Kitchen

Vom 01. Juli bis 31. Juli 2010

Genießen Sie die aromareiche Küche Floridas in Kombination mit der fruchtigen Vielfalt der Karibik. Wir bieten eine wahrlich überraschende Geschmacksreise, die als Nebenwirkung Urlaubssehnsüchte auslösen kann.

Enjoy your Dinner!

Suppen & Vorspeisen

Coconut Soup	6,80
Mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Shiitake Pilzen	
Boston Lobster Bisque	7,80
Hummercremesuppe mit Hummerfleisch	
Caesar Salad mit Tiger Prawns	12,90
Romanasalat mit einem Caesar - Dressing, gehobeltem Parmesan und gebratenen Tiger Prawns	
Seven Sins	17,90
Eine Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen	

Kleine Gerichte & Vegetarisches

Wokgemüse	(Vorspeise 8,80) 13,90
Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja und Sweet- Chilisoße und asiatischer Duftreis.	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, zusätzlich	3,80
mit gebratenen Tiger Prawns (3St.), zusätzlich	5,80
Homemade Ravioli	16,80
mit Ricottafüllung und geröstetem Hokkaidokürbis	

Seafood Specials

Yellow Fin Tuna	(Vorspeise 18,90) 24,90
Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrasrisotto und bunten Paprikawürfeln.	
Tiger Prawns vom Grill	(Vorspeise 18,90) 24,90
Riesengarnelen mit Dim - Sum Dip, frisches Markt-Gemüse aus dem Wok und getoastetes Knoblauchbaguette.	

For Meat Lovers

New York Strip Steak*, 250g	24,50
Rib Eye Steak*, 250g	25,80
Filet Mignon*, 180g	24,90
250g	27,90

US IBP - Beef

Nicht ganz billig, aber jeden Cent wert: legendäre Steaks von Longhorn- und Hereford- Rindern mit herausragender Qualität. Dieses ausnehmend zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird in Iowa seit vielen Jahren durch die „Iowa Beef Packers (IBP)“ angeboten.

IBP Rib Eye*, 300g	35,80
IBP- Filet*, 180g	36,80
IBP- Filet*, 250g	42,80

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine Beilage (Baked Potatoe mit Sour Cream, Mashed Potatoes, Rosmarinkartoffeln oder gegrilltes Gemüse) und eine Sauce (Barbeque Sauce, Kräuterbutter oder Cabernet Sauce).

Weitere Extras: Pizzabrot für 2,60 oder ein gartenfrischer Salat für 4,50

.....etwas Süßes zum Schluss!

Cocos Crème Brûlée	7,80
Crème Brûlée mit Ananas- Limettensalat und knusprigen Sesamcräckern	
Variation of Sorbets	8,80
Erdbeersorbet auf Erdbeersalat, Zitronensorbet mit Champagner und Mangosorbet mit Mango Esspapier	

Floribbean Kitchen Specials

Exotic Salad Bowl	13,90
Knackige Blattsalate mit Carambola, Kumquats und Papaya, Grapefruit- Balsamico Dressing und geröstete Macadamianüsse	
Scallop Ceviche	13,80
Jakobsmuscheln an Limettenvinaigrette, Ananuschutney und cremigem Avocadomousse	
Baby Gumbo	7,80
Kleiner kreolischer Eintopf mit Shrimps und Okra	

Grilled Chicken and Shrimp	21,80
Gegrillte Maispouardenbrust, verfeinert mit Garnelen- Kräuterragout, schwarzen Bohnen, Mais und einer Chili- Zitronengrassoße	
Spiny Lobster Tail	29,80
Halber Langustenschwanz mit aromatischen Orangen- Koriandernudeln und Vanille Vinaigrette	
Pan fried Red Snapper	24,80
In der Pfanne gebratener Red Snapper mit gerösteten Okraschoten, cremigem Yampüree und Muskat- Pfefferschaum	
Suckling Pig Chops	23,80
Lackiertes Spanferkel Carré mit Süßkartoffel- Fries, gebratener Aubergine und Rosmarin- Chilijus	
Scallops and Pepper	24,90
Gebratener Jakobsmuscheln- Paprikaspieß auf Salsa von Papaya und grünem Pfeffer, mit gebackener Reiskrokette	
Seabass	24,90
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Tomaten- Pimentrisotto, Cocosschaum und Rotweinreduktion	

Lobster

Einen großen Hummer (ab ca. 1.200g) tranchieren wir für Sie gerne auch mittig und servieren ihn für 2 Personen. Das ist zwar nur die halbe Menge, dafür aber das doppelte Vergnügen!

Ein ganzer Maine Lobster oder ein ganzer Canadian Lobster, je 100g	7,90
die Beiden kann man eigentlich nur am Akzent unterscheiden	

Essen Sie Hummer wie im Boston Fishmarket, das heißt frisch aus dem Sud und völlig pur. Einziges, legitimes Extra: zerlassene Butter, die gibt's reichlich dazu.

Halber, aromatisierter Hummer (brutto ca. 380g)	31,90
Frisch aus unserem Hummerbecken, mit Kartoffelgalette	
Surf & Turf	45,90
Rinderfilet 150 g und ein frischer, halber Hummer, mit Sc. Bearnaise und Grillgemüse	

Original Key Lime Pie	7,80
mit erfrischendem Wassermelonen- shoot	
Selection of our Chef's best Desserts (2 Pers)	16,80