

Vorspeisen

10. Jerk Wings 6,80 €

24 h **marinierte** & gegrillte **Jerk-Chicken-Wings**. Serviert mit Orangen-Chutney

11. Jerk Ribs 8,90 €

24 h **marinierte** & gegrillte **Jerk-Kalb-Ribs** serviert mit Orangen-Chutney

12. Chilli Squid 7,90 €

Pikant gewürzter & kross gebackener **Tintenfisch** serviert mit Mango Mole, frischen Limetten & **Koriander-Dip**

13. Island Fried Bait 7,90 €

Pikant gewürzte & kross gebackene **Ährenfische** serviert mit Mango Mole, frischen Limetten & Koriander-Dip

14. Cubano Sandwich 9,90 €

Gefüllt mit Pulled Pork (**16 Stunden gegart**), Schinken, **Cheddar Käse**, Gewürzgurke und Dijonsensauce

15. Spicy Butter Flatbread 6,50 €

gebackenes Fladenbrot mit hausgemachter **Kräuter-Chili-Knoblauchbutter**, serviert mit Rucola

16. Aruba Mix Platter 15,80 €

Eine Auswahl aus **Jerk Wings, Chilli Fried Squid, Jerk Ribs & Spicy Butter Flatbread**. **Wunderbar** zum Teilen geeignet!

Salate

17. Carnaval Salat 9,50 €

Gemischter Salat mit Rucola, **Salatherzen**, Karotten, Butternusskürbis, geräucherte Kirschtomaten, Mango, Zuckerschotten, Rote Zwiebeln, angemacht mit **hausgemachtem** Zitronen-Vinaigrette

18. Avocado Dream 10,90 €

Gemischter Salat mit Rucola, Salatherzen, Karotten, **Butternusskürbis**, geräucherte Kirschtomaten, Mango, **Avocado, Wassermelone**, Zuckerschotten, Rote Zwiebeln, angemacht mit hausgemachtem Zitronen-Vinaigrette

19. Trinidad Prawns Salat 16,50 €

Gegrillte Riesengarnelen mit Hausgemachter Kräuter-Chili-Knoblauchbutter an Rucola, Salatherzen, Karotten, Butternusskürbis, geräucherte Kirschtomaten, Mango, **Zuckerschotten**, Rote Zwiebeln, angemacht mit hausgemachtem Zitronen-Vinaigrette

20. Barbados Maishähnchenbrust Salat 13,90 €

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Hausgemachter Kräuter-Chili-Knoblauchbutter an Rucola, Salatherzen, Karotten, Butternusskürbis, geräucherte Kirschtomaten, **Mango**, Zuckerschotten, Rote Zwiebeln, angemacht mit hausgemachtem Zitronen-Vinaigrette

21. Haiti Squid Salat 15,50 €

Pikant gewürzter & kross gebackener **Tintenfisch** Knoblauchbutter an Rucola, Salatherzen, Karotten, Butternusskürbis, geräucherte Kirschtomaten, Mango, Zuckerschotten, Rote Zwiebeln, angemacht mit hausgemachtem **Zitronen-Vinaigrette**

22. Montserrat Fried Bait Salat 15,50 €

Pikant gewürzte & kross **gebackene Ährenfische** an Rucola, Salatherzen, Karotten, Butternusskürbis, geräucherte Kirschtomaten, Mango, Zuckerschotten, Rote Zwiebeln, angemacht mit hausgemachtem **Zitronen-Vinaigrette**

Currys

23. Tobago Curry Chicken 12,50 €

Hähnchenbrustfiletstreifen gegart in **Kokosnussmilch** mit Mango. Knoblauch, karibischen Gewürzen & Scotch Bonnet. Serviert mit Rice'n'Peas, Kokosnusshobeln, Salsa Verde & **gemischten Kräutern**

24. Antiqua Curry Fish 12,90 €

Snapper Filet gegart in **Kokosnusscurrysauce** mit Knoblauch, Scotch Bonnet & Ingwer. Serviert mit Kokosnusshobeln, Salsa Verde, gemischten Kräutern, süßem Zwiebel-Chutney & **Rice'n'Peas**

25. Puerto Rico Shrimps & Mango 13,90 €

Garnelen in einem Curry gegart mit Mango, Süßkartoffeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer & karibischen Gewürzen. Serviert mit Kokosnusshobeln, **Salsa Verde**, gemischten Kräutern, süßem Zwiebel-Chutney & **Rice'n'Peas**

26. Jamaika Run Down 12,50 €

Mondbohnen gegart in Kokosnussmilch mit Maiskolben, Karotten, Süßkartoffeln, karibischen Kräutern & Gewürzen. Serviert mit Kokosnusshobeln, gemischten Kräutern, frittierten **Kochbananen** & Rice'n'Peas

Burgers

27. Aruba Burger 12,50 €

Mit 180g gegrilltem **Rindfleisch Patty**, Salatherzen, Röstzwiebeln, frittierte Kochbanane & **hausgemachter** Burgersauce

28. Bonaire Burger 13,20 €

Mit 180g gegrilltem **Rindfleisch Patty**, Salatherzen, Röstzwiebeln, frittierte Kochbanane, gegrillte Ananasscheibe & **hausgemachter** Burgersauce

29. Curacao Burger 14,50 €

Mit 180g gegrilltem **Rindfleisch Patty**, Pulled Pork, Jalapeños, Salatherzen, Röstzwiebeln, frittierte Kochbanane & **hausgemachter** Burgersauce

Grill & BBQ

30. Rumpsteak 250g 22,50 €

24 Stunden mit karibischen Gewürzen mariniert. Dazu **Pfeffer Sauce**, Salsa Verde, Zwiebeln-Chutney und Spicy Pommes

31. Ribeye 300g 27,50 €

24 Stunden mit **karibischen Gewürzen** mariniert. Dazu Pfeffer Sauce, Salsa Verde, **Zwiebeln-Chutney** und Spicy Pommes

32. Jerk Kalb Ribs 15,90 €

24 h **marinierte** & gegrillte Jerk-Kalb-Ribs serviert mit Orangen-Chutney und Wassermelonenecke

33. Maishähnchenbrust 16,50 €

24 Stunden mit **karibischen Gewürzen** mariniert. Dazu **Süßkartoffelstampf** und einem angemachten Salat

34. Snapper 17,50 €

Red Snapper mit frischer Mango, Thymian, Kräuterbutter, Frühlingzwiebeln, Scotch Bonnet, Zitronen mariniert & in eigenem Saft gegart. Serviert mit **Rice'n'Peas**, Limettenschnitte & einem angemachten Salat

35. Dorade 20,90 €

Vom Lavasteingrill gefüllt mit Ingwer, Zitronengras und Chili. Dazu **Süßkartoffelstampf** & einem angemachten Salat

Beilagen

36. Rice & Peas 3,60 €

37. Sweet Potatoes Fries 4,60 €

38. Spicy Fries 3,60 €

39. Sweet Potatoe Mash 4,60 €

40. Beilagen Salat 4,60 €

Dessert 6,50 €

41. Coconut Delight

Kokosnusseis serviert im **Kokosshale** dazu gegrillte **Ananascheiben** und Rum-Karamellsauce

42. Island Dream (Quesillo)

Karamell-Eier-Kuchen an **Mangofruchtsauce**

43. Rum Cake

Warmer, goldgelber Rumkuchen. Serviert mit Rumkaramellsauce & **Vanilleeis**

44. Caribbean Cheesecake

Bananen-Käsekuchen serviert im Glas mit Rumkaramellsauce

Lunch/Mittagsangebot 8,90 €

Tobago Curry – Chicken

Hähnchenbrustfiletstreifen gegart in **Kokosnussmilch** mit Mango. Knoblauch, karibischen Gewürzen & Scotch Bonnet. Serviert mit Rice'n'Peas, Kokosnusshobeln, Salsa Verde & **gemischten Kräutern**

Antiqua Curry – Fish

Snapper Filet gegart in **Kokosnusscurrysauce** mit Knoblauch, Scotch Bonnet & Ingwer. Serviert mit Kokosnusshobeln, Salsa Verde, gemischten Kräutern, süßem Zwiebel-Chutney & **Rice'n'Peas**

Jamaikan Curry - Run Down

Mondbohnen gegart in Kokosnussmilch mit Maiskolben, Karotten, Süßkartoffeln, karibischen Kräutern & Gewürzen. Serviert mit Kokosnusshobeln, gemischten Kräutern, frittierten **Kochbananen** & Rice'n'Peas

Aruba Burger

Mit 180g gegrilltem **Rindfleisch Patty**, Salatherzen, Röstzwiebeln, frittierte Kochbanane & **hausgemachter** Burgersauce

Aruba Bay Chicken

Hähnchenbrustfilet in einer würzige Sahnesauce mit Rice 'n' Peas

Pulled Pork Flatbread

gebackenes **Fladenbrot** mit hausgemachter Kräuter-Chili-**Knoblauchbutter**, serviert mit **Pulled Pork** & Rucola

Avocado-Mango-Cheese Flatbread

gebackenes Fladenbrot mit hausgemachter **Kräuter-Chili-Knoblauchbutter**, serviert mit Avocado, Mango, Cheddar & Rucola