

## SEYCHELLEN - FRANKFURT

### **MENÜ**

#### VORSPEISE

Geräuchertes Marlinfilet mit Mango

---

Marinierte Riesengarnele mit Gemüsesalat

---

Geflügelsalat mit Tomaten und roten Zwiebeln

---

Salat der Saison mit gegrillten Gemüsewürfeln  
Vinaigrette Dressing

#### HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Gebratenes Rinderfilet an Chimichuri Sauce,  
gedünstete Karotten, Butternuss-Kürbis  
und Kartoffelgratin

oder

Garnelen-Kokos-Curry mit gegrilltem Gemüse  
und Basmatireis

oder

Unsere vegetarische Spezialität  
Polenta mit Parmesankäse, Rahmspinat  
und gemischte sautierte Pilze

#### KÄSE

Provolone | Cheddar | Bergader Edelpilzkäse

#### AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

#### DESSERT

Walnuss-Schoko-Brownie und Erdbeertörtchen

---

Kaffee | Tee | Digestif

## **FRÜHSTÜCK**

Frischer Obstsalat

---

Geflügel Schinken | Edamer Käse

---

Tomaten-Omelette

---

Brot | Brötchen | Croissant

---

Butter | Konfitüre | Honig | Nutella

---

Kaffee | Tee

---

Frisch gepresster Orangensaft

## SEYCHELLES - FRANKFURT

### **MENU**

#### STARTER

Smoked marlin filet with mango

---

Marinated prawn and vegetable salad

---

Spicy chicken salad with tomato and red onions

---

Mixed greens served with grilled vegetable cubes  
Vinaigrette dressing

#### MAIN COURSE

Beef Tenderloin with Chimichuri sauce, steamed carrots,  
butternut squash and potato gratin

or

Prawn and coconut curry, with grilled vegetables  
and basmati rice

or

Our vegetarian speciality  
Polenta with parmesan cheese, creamed spinach and  
sautéed mushrooms

#### CHEESE

Provolone | cheddar | Bergader cheese

#### FROM THE BREAD BASKET

Bread | Roll | Butter

#### DESSERT

Walnut chocolate brownie and strawberry tarte

---

Coffee | Tea | Digestif

## **BREAKFAST**

Assorted fresh fruits in season

---

Chicken ham | Edam cheese

---

Tomato omelette

---

Bread | Roll | Croissant

---

Butter | Jam | Honey | Nutella

---

Coffee | Tea

---

Freshly squeezed orange juice