

Herzlich Willkommen im Roatan

Das Karibische Restaurant Roatan lädt Sie ein, karibische Spezialitäten in einer besonderen Atmosphäre zu genießen. Tauchen Sie ab und lassen Sie sich verwöhnen von unserer tollen kreolischen Küche. Die kreolische Küche wurde durch die Einwanderung in Mittelamerika stark geprägt, so hat sie viele Einflüsse aus der afrikanischen und auch aus der europäischen Küche, gepaart mit dem was das Land hergab entstand die kreolische Küche.

Lassen Sie sich einfach bezaubern und genießen sie die Liebevoll angerichteten Speisen.

Wir kochen ausschließlich nur mit frischen Produkten ohne Farbstoffe.

Entradas / Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller

Auf jedem Vorspeisenteller finden Sie folgende

Auswahl an Köstlichkeiten:

Chicken Skewers (Hühnchenspieß in Tamarinde Chutney)^{A,2}

Ceviche de Camarones (Babyscampis in Limettensauce)^{D,L}

Empanadas (Maistaschen gefüllt mit Hühnchen)

Bolitas de Pescado (Fischbällchen)^{L,C}

Caramallolas (Yuccabällchen)^E, Capirotadas (Maisbällchen mit Käsefüllung)^G,

Bananenchips, Yucca Sticks, Skin Potatoes mit Sour Cream^{G,A}

und Frijoles (Bohnenmus)¹

1 Person 17,50 € 2 Personen 29,00 € 4 Personen 46,00 €

Krispy Skin Potatos ^{A,G,1} **7,50 €**

Knusprig gebackene Kartoffeln mit Sour Cream Dip

Chicken Skewers ^{E,2} **12,50 €**

5 Chicken Skewers glasiert in einer

Tamarinde-Apricot-Ginger Sauce, serviert mit einem kleinen Salat

Banana ,Yucca Chips ^{G,1} **10,00 €**

mit Red Salsa, Sour Cream, oder Avocado Mousse

oder Bohnen Mousse

Baleadas de Frijoles ^{A,G,1} **9,50 €**

Weizenmehltortilla gefüllt mit Bohnenmousse und Sour Cream

Empanadas de Pollo ^{E,H} **12,50 €**

5 Maistaschen gefüllt mit Gemüse und Hähnchenfleisch,

serviert mit einer frischen Red Salsa

Ensaladas / Salate

Tropical ^F **17,50 €**

Gemischter knackiger Salat mit Avocado und Mango Streifen
in einer Mango Creme-Vinaigrette

West End Salat ^{D,F} **19,50 €**

Garnelen gegrillt, mariniert in Adobo.
Serviert in Koriander-Cream-Sauce und Bananen Chips

Ceviche de Camarones ^{D,F} **14,50 €**

Baby Garnelen und Fisch eingelegt in Limetten-Sauce
mit roten Zwiebeln und frischem Koriander,
serviert mit Plantain Chips

Sopas / Suppen

Tagessuppe Super Lecker! **9,50 €**

Kinderteller

Chicken Wings mit Pommes frites ^{A,C} **14,50 €**

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A,C} **14,50 €**

Chicken

Chicken in Maracuja Chutney ^{A,G,H,F,2} **25,00 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Adobo (Gewürzmischung), serviert in einer würzigen Maracuja-Chutney Sauce mit Reis und Gemüse in einer Kokosnuss-Cream-Sauce

Chicken Pachanga in Smoked BBQ Sauce ^{A,E,G,1} **25,00 €**

Hähnchenbrustfilet gegrillt, serviert mit Saison Salat in Mango Vinaigrette und Skin Potatoes mit Sour Cream

Blind Spinner Chicken ^{G,E,H,2} **27,50 €**

Hähnchenbrustfilet gegrillt serviert in 3 verschiedenen Saucen, Mango-Chutney, Maracuja-Ananas, Tamarinde-Ingwer mit Reis und Gemüse

Chicken Ananas Stew ^{G,E,H} **28,00 €**

1/2 frische Sweets Ananas serviert mit Hähnchenbrustfilet, gekocht mit exotic Veggies, frischer Cassava, Plantain und Zitronengrass, serviert mit Reis

Chicken in Peanut ^{G,E,H,2} **25,00 €**

Hähnchenbrust gegrillt, serviert in einer Erdnuss-Sauce mit Reis und Gemüse in einer Kokosnuss-Cream-Sauce

Fried Fire chicken scharf ^{A,C,G,E,H} **26,50 €**

Hähnchenbrustfilet frittiert, paniert in unserer geheimen Bajan-Gewürz-Mischung, serviert mit Reis und Gemüse in Kokosnuss-Cream.

Chicken in Tamarinde-Apricot-Sauce ^{G,E,H,1,2} **25,00 €**
Hähnchenbrust gegrillt, serviert in einer
Tamarinde-Aprikosen-Ingwer Sauce, mit Reis und Gemüse.

Rasta Spicy Chicken Man ^{G,H,E,2} **25,00 €**
Gegrillte Hähnchenbrust mariniert in Blackened Spices,
mit Gemüse in einer Kokosnuss-Ingwer-Sauce
mit Reis und Mango-Chutney

Vegetariano/Veggies

Tortilla Rellena ^{A,G,E,1} **18,50 €**
Tortilla gefüllt mit Auberginen, Käse, Sour Cream und Red Salsa,
serviert mit Saison Salat

Exotic Veggies ^{G,E,H} **22,50 €**
In einer pikanten hausgemachten Kokosnuss-Curry Sauce mit Reis

Veggies Mix Platter ^{G,A,E,H,E} **22,00 €**
Gemüse in Kokosnuss Sauce mit Reis, Tostones,
Yucca, Maisbällchen und mehr

Pescado / Fischgerichte

Grilled Scampis scharf ^{G,E,H} **32,00 €**

5 Garnelen gegrillt, mit Gemüse
serviert in einer Kokosnuss-Curry Sauce und Reis

Fischfilet ^{E,2} **28,00 €**

Serviert mit einem Saison-Salat mit
Maracuja-Chutney und Reis

Red Mullets pikant ^{G,E,H} **28,00 €**

Kleine Fischfilets
serviert mit Gemüse in Kokos- Sahnecreme und Reis

Carnes Y Pollos / Fleischgerichte

Entrecote /Ribeye (400g) ^{A,G,E,1} **36,00 €**

Argentinisches Entrecote gegrillt, in Chimichurri Sauce,
serviert mit gemischtem Saison Salat und Skin Potatoes
mit Sour Cream

Fajitas Habanero scharf ^{A,G,F} **28,00 €**

Argentinsche Rindersteakstreifen, mariniert in Fajitas Seasoning
mit Habanero-Chili Sauce serviert mit Saison-Salat, Bohnenmousse,
Käse, Reis und Tortilla

House Special

Surf & Turf / pikant ^{G,E,H,2} **40,00 €**

2 Spieße mit Garnelen, Hähnchenfilet und gegrillten Rinderfilet, serviert mit Reis und Gemüse in Kokos-Cream

Caribbean Dream Grill Teller ^{G,E,H,1,2}

für 2 Personen **67,50 €**

Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet, Fischfilet, Garnelen, Reis, Yucca, Tostones, Gemüse in Kokosnuss-Cream mit verschiedenen Saucen.

Jamaican Jerk Chicken Kombi scharf ^{G,E,H,1,2} **29,50 €**

Hähnchenkeule, überbacken in einer Chili-Muskatnuss-Sauce. Die zweite Hähnchenkeule in einer Zimt-Nelken-Rohrzucker-Sauce, serviert mit Reis und Gemüse in Kokosnuss-Cream

Plato Tipico latino ^{G,F}

Reis, Bohnen, gebratene Plantain-, Tostones (Banane) gebratene Yucca Sticks

Fleisch zur Auswahl:

Hähnchen **25,00 €** **Fisch** **28,00 €**

Garnelen **32,00 €** **Grillsteak** (Spieße) **Carne azada** **34,00 €**

Bay Special Island Stew ^{B,L,G} **30,00 €**

Garnelen, Taschen Krebse, Venusmuscheln, Fisch gedämpft in einer Koriander-Kokosnuss-Creme, mit Yucca und Plantain, dazu Reis

Dessert

Kokos Eis ^{A,C,G,2} in echter Schale	7,50 €
hausgemachter Mango- Cheesecake ^G	9,50 €
hausgemachter Schokokuchen ^{A,C,G, 2}	7,50 €
Aunt Ana Haylock's Yucca Cake ^{C,G,2}	12,50 €
hausgemachter Mais-Crème-brûlée ^{C,G}	9,50 €
Dessertplatte ^{A, C, G, 2} für 4 Personen	38,00 €

Allergene:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojasproßen,
G: Milch, H: Sellerie, L: Weichtiere,

Zusatzstoffe:

1: Konservierungsstoffe, 2: mit Süßungsmittel