

Herzlich Willkommen im Restaurante Creol Roatan

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Farben, Rhythmen und exotischer Düfte. Im Roatan erwartet Sie nicht nur ein Essen, sondern ein Kurztrip in die Karibik. Unsere kreolische Küche ist ein lebendiges Erbe der Geschichte Mittelamerikas: Eine faszinierende Verbindung aus afrikanischen und europäischen Kochtraditionen, verfeinert mit den exotischen Schätzen der Karibik.

Genießen Sie unsere mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereiteten Speisen – von mild-fruchtig bis karibisch-feurig. Wir kochen für Sie ausschließlich mit frischen Produkten und verzichten vollständig auf Farbstoffe.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

Entradas – Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller

Auf jedem Vorspeisenteller finden Sie folgende Auswahl an Köstlichkeiten:

Chicken Skewers (Hähnchenspieße in Tamarinden-Chutney)^{A,2},

Ceviche de Camarones (Baby-Scampis in Limettensauce)^{D,L},

Empanadas (Maistaschen gefüllt mit Hähnchen)^{E,H},

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

Capirotadas (Maisbällchen mit Käsefüllung)^G,

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

Frijoles (Bohnenmousse)¹

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

Krispy Skin Potatoes ^{A,G,1}

7,50€

Knusprig gebackene Kartoffeln mit Sour-Cream-Dip

Chicken Skewers ^{E,2}

12,50€

5 Hähnchenspieße, glasiert in einer

Tamarinden-Aprikosen-Ingwer-Sauce – serviert mit einem kleinen Salat

Banana & Yucca Chips ^{G,1}

10,00€

Serviert mit einem Dip nach Wahl:

Red Salsa & Sour Cream *oder* Avocadomousse *oder* Bohnenmousse

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 Mango- und Avocadostreifen in einer Mango-Creme-Vinaigrette

West End Salat ^{D,F} **19,50€**

Gegrillte Garnelen, mariniert in Adobo – serviert in Koriander-Creme-Sauce und Bananenchips

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

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

Sopas – Suppen

Tagessuppe **9,50€**

Hausgemacht & Frisch

Kinderteller

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

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

House Special

Surf & Turf – pikant^{G,E,H,2} **45,00€**

Zwei Spieße mit Garnelen, Hähnchenfilet und gegrilltem Rinderfilet – serviert mit Reis und Gemüse in Kokosnuss-Creme

Caribbean Dream Grill-Teller^{G,E,H,1,2} **67,50€** **(für 2 Personen)**

Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet, Fischfilet, Garnelen, Reis, Yucca, Tostones und Gemüse in Kokonuss-Creme mit verschiedenen Saucen

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

Eine Hähnchenkeule überbacken in einer Chili-Muskatnuss-Sauce, die zweite in einer Zimt-Nelken-Rohrzucker-Sauce – serviert mit Reis und Gemüse in Kokosnuss-Creme

Plato Típico Latino^{G,F}

Reis, Bohnen, gebratene Plantains, Tostones und Yucca-Sticks

mit Hähnchen _____ **25,00€**

mit Garnelen _____ **32,00€**

mit Fisch _____ **28,00€**

mit arg. Rinderfilet Spießen *carne asada* _____ **42,00€**

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

Garnelen, Taschenkrebse, Venusmuscheln und Fisch, gedämpft in einer Koriander-Kokosnuss-Creme – serviert mit Yucca und Plantains, dazu Reis

Pescados – Fischgerichte

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

5 gegrillte Garnelen – serviert mit Gemüse in einer Kokosnuss-Curry Sauce und Reis

Fischfilet ^{E,2} **28,00€**

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

Red Mulletts (*pikant*) ^{G,E,H} **28,00€**

Kleine Fischfilets – serviert mit Gemüse in Kokosnuss-Sahnecreme und Reis

Carnes – Fleischgerichte

Entrecôte – Rib-Eye (400g) ^{A,G,E,1} **42,00€**

Argentinisches Entrecôte gegrillt in Chimichurri-Sauce – serviert mit gemischtem Saison-Salat und Skin-Potatoes mit Sour Cream

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

Argentinische Rindersteakstreifen mariniert in Fajita Seasoning mit Habanero-Chili-Sauce – serviert mit Saison-Salat, Bohnenmousse, Käse, Reis und Tortillas

Pollos – Chicken

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

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Adobo – serviert in einer würzigen Maracuja-Chutney-Sauce mit Reis und Gemüse in einer Kokosnuss-Creme-Sauce

Chicken Pachanga ^{A,E,G,1} **25,00€**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in **Smoked-BBQ-Sauce** – serviert mit Saison-Salat in Mango-Vinaigrette und Skin Potatoes mit Sour Cream

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

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet – serviert in 3 verschiedenen Saucen (*Mango-Chutney – Maracuja-Ananas – Tamarinden-Ingwer*) mit Reis und Gemüse

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

Eine halbe frische, süße Ananas – serviert mit Hähnchenbrustfilet, gekocht mit exotischem Gemüse, frischer Cassava, Plantains und Zitronengras, dazu Reis

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

Gegrillte Hähnchenbrust – serviert in einer Erdnuss-Sauce mit Reis und Gemüse in einer Kokosnuss-Creme-Sauce

Fried Fire Chicken (scharf) ^{A,C,G,F,H} **26,50€**

Frittiertes Hähnchenbrustfilet, paniert in unserer geheimen Bajan-Gewürzmischung – serviert mit Reis und Gemüse in Kokosnuss-Creme

Chicken in Tamarinde-Apricot-Sauce ^{G,F,H,1,2} **25,00€**

Hähnchenbrust gegrillt – serviert in einer
Tamarinden-Aprikosen-Ingwer-Sauce, mit Reis und Gemüse

Rasta Spicy Chicken Man ^{G,H,F,2} **25,00€**

Gegrillte Hähnchenbrust, mariniert in Blackened Spices,
mit Gemüse in einer Kokosnuss-Ingwer-Sauce, Reis und Mango-Chutney

Vegetarianos – Veggies

Tortilla Rellena ^{A,G,F,1} **18,50€**

Tortilla gefüllt mit Auberginen, Käse, Sour Cream und Red Salsa –
serviert mit Saison-Salat

Exotic Veggies ^{G,F,H} **22,50€**

In einer pikanten hausgemachten Kokosnuss-Curry-Sauce mit Reis
(auch in vegan möglich)

Veggies Mix Platter ^{G,A,F,H,E} **22,00€**

Gemüse in Kokosnuss-Sauce mit Reis, Tostones, Yucca,
Maisbällchen und mehr

Postres – Desserts

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€
Hausgemachte 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