COCO MANGO

TRADITIONELLE KARIBISCH/FRANZÖSISCHE KÜCHE

Vorspeisen

1. **Accras de légumes:** *vegan*
   4 frittierte Teigbällchen mit Gemüse 7,5
2. **Accras de crevettes:**
   4 frittierte Teigbällchen mit Garnelen 8,9
3. **Salade de thon**:
   avec pain roti
   Tunfischsalat mit geröstetem Brot 8,9
4. **Frittierte Kochbananenscheiben**, *vegan*
   und eine Sauce nach Wahl 8,9
5. **Variation de Entrée (1-4)**
   ein bisschen von allem mit 2 Dips 17,9

Snacks

1. 1 x Gemüsespieß *3,8* *vegan*
2. 1 x Mango-Ananassieß *3,8* *vegan*
3. 1 x Hähnchenfleischspieß *3,9*
4. 3 x Hähnchenfleischspéße *10,80*
5. 1 x Garnelenspieß *9,8*

Pommes & Poutine

1. **original super leckere belgische** *vegan* *3,5*
2. **Poutine Creole:**
   Pommes mit Mozzarella, Coco Curry Mango Sauce *8,9*

Sauce

1. Mayonaise *0,9*
2. Ketchup *0,9* *vegan*
3. Sauce Créole *2,5* *vegan*
4. Cocos Erdnuss *2,9* *vegan*
5. Curry-Coco-Mango 3*,9* *vegan*
6. Creoli Aioli 2,9
7. Creoli Aioli mit Brot 3,9

Menü

1. ***Poulet Boucané:*** köstlich marinierte Hähnchenschenkel auf dem Holzkohlegrill gegrillt, dazu wahlweise:
   - die leckeren Pommes, Sauce Créole, und Salatgarnitur mit Dressing *18,9* *oder*
   - Reis, Curry- Coco- Mango Sauce und Salatgarnitur mit Dressing *19,8* *oder*
   - Sauce Créole, Kochbanane und Coco Erdnuss Sauce, Salatgarnitur mit Dressing 19.8

2. ***Brochette de Crevettes au Curry:*** Garnelen Spieß vom Holzkohlegrill, mit Reis, hausgemachte Curry-Cocos- Mango Sauce, und Salatgarnitur mit Dressing *25,8*

vegan

3. Accras de légumes (frittierte Teigbällchen mit Gemüse) mit Reis, hausgemachte Curry-Cocos-Mango Sauce, und Salatgarnitur mit Dressing *19,2*

Preise hinten den Speisen sind als € zu verstehen, inklusive aktuell gültiger UST & Bedienung - exklusive Trinkgeld
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte beim Personal erfragen



Preise hinten den Speisen sind als € zu verstehen, inklusive aktuell gültiger UST & Bedienung - exklusive Trinkgeld
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte beim Personal erfragen

