

AT LUNCH 'N' LATER

Perfekt am Mittag oder später am Abend und eine ideale Kombinationen mit unseren Cocktails
- bestell dir gleich Einen oder Zwei

JAMAIKANISCHES HÜHNCHEN-FLADENBROT

Gebackenes Fladenbrot mit Pulled Jerk Chicken, frischen Tomaten, Rucola, süßem Zwiebel-Chutney mit Hot Sauce ^{9,4}

KINGSTON CHICKEN-TOASTIE

Gebratene Hühnchenbrust, Käse¹, süßes Zwiebel-Chutney, Rucola, Hot Sauce ^{9,4}

KINGSTON SALMON-TOASTIE

Lachsfilet, Ziegenkäse, Käse¹, Rucola, Hot Sauce ^{9,4}

WESTINDIEN WRAPS

Getoasteter Wrap¹², hausgemachte Kokosnussbutter, Salat & Gurke

KARIBISCHEM HÜHNCHEN oder HALLOUMI, PAPRIKA UND PILZEN (V) oder

CURRY KICHERERBSEN UND KARIBISCHER KOKOSNUSS SPINAT (Ve)

8,5

7,0

7,0

7,0

7,0

HOT CHICKEN BURGER

Hühnchenfilet in Pankopanade, gegrillter Ananas, Käse¹, Salat, Tomaten, Jerk Mayo¹ und Hot Sauce ^{9,4}

STREET BURGER

Rindfleisch Burger mit Käse¹, Salat, Tomaten und Jerk Mayo¹

SHACK STACK BURGER

Rindfleisch Burger, Jerk Schweinebauch, Käse¹, Salat, Tomaten und Jerk Barbecue Sauce ^{9,4}

7,5

7,5

8,5

SMOKING GOAT BURGER

Gegrillter Ziegen - Lammburger, Rucola, Tomaten und Hot Sauce ^{9,4}

HALLO HALLOUMI (V)

Gegrillter Halloumi Käse, Portobello Pilz, Salat und Tomaten

DER VEGANER (Ve)

Gebratener Mais Patty, geröstete Paprika, Rucola, süßes Zwiebel-Chutney, Tomaten und Salsa Verde

8,9

7,2

7,2

Alle unsere Burger werden in einem frischen Burger Bun¹² angerichtet

VORSPEISEN

Smells like beach spirit! Mit unseren karibischen Vorspeisen schlendert man zwischen Strandbuden & Straßenhändlern einer faszinierenden Inselwelt: authentisch, exotisch und absolut unvergesslich!

DREI FÜR 17,0 € VIER FÜR 21,0 € FÜNF FÜR 25,0 €

CHILI-CALAMARI

Pikant gewürzter & kross gebackener Tintenfisch, Mango Mole^{7,9,8}, Jerk Mayo

6,9

BBQ FIRE GARNELEN

In der Schale gegrillte, pikante Garnelen, Knoblauch, Roti Fladenbrot

7,9

MINI ENTEN-WRAP ^{5,9}

Langsam gegarte Ente mit Zwiebeln, Tamarinde, Sojasoße, Chili & Rohrzucker, saures Orangen-Chutney

5,9

KARIBISCHE WINGS

24 h marinierte, gegrillte und glasierte Chicken Wings mit saurem Orangen-Chutney

5,9

SONNENRIPPCHEN

24 h marinierte und gegrillte Schweinerippchen mit Jerk Glaze und saurem Orangen-Chutney

5,9

PEPPER ROTI

Trinidad-Style: würzige Roti-Fladen, gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Käse¹, Zwiebeln & Scotch Bonnet mit Jerk Mayo [V]

5,9

FRITTIERTE OKRASCHOTEN (Ve)

Würzig panierte & frittierte Okraschoten mit Mango Mole^{7,9,8}, frischer Limette & Jerk Mayo¹

5,9

TRINI DOUBLES (Ve)

Zwei frittierte Bara-Roti-Fladen, Trinidad Kichererbsen, Curry, Gurken-Chutney & Hot Sauce ^{9,4}

5,9

KNUSPRIGE ZUCKERMAIS-BÄLLCHEN (Ve)

Frittiert, Frühlingszwiebel, West Indian Hot Sauce ^{9,4}

5,9

KNOBLAUCH-KRÄUTER-FLADENBROT (Ve)

Gebackenes Fladenbrot, Rucola und Chilli-Knoblauchbutter

5,9

ZUM TEILEN

Ideal als Vorspeise zum Teilen oder als Hauptgang zusätzlich mit einer oder mehreren Beilagen

JERK PLATTE

Marinierte karibische Wings, Sonnenrippchen, karibische Rinderrippchen, Hühnchen Fladenbrot^{9,4}, knusperige Zuckermais-Bällchen & Super Vital Salat

15,9

VEGETARISCHE VITAL PLATTE (Ve)

Knusperige Zuckermais-Bällchen, Okraschoten, gegrillte Pilze und Paprika, Jerk Glaze, Halloumi, Kochbananen, Mango Fladenbrot^{9,4} & Super Vital Salat

14,9

ONE POTS

Die Schmelztiegel karibischer Küche. Langes und geduldiges Schmoren sorgt für intensive Geschmacksaromen

BLUE MOUNTAIN ZIEGEN-CURRY

Ziegenragout gegart mit Curry, Gewürzen, Scotch Bonnet, Kartoffeln, Zitronensaft & Ingwer, Kochbananen & karibischen Klößchen, Kokosnuss Rice 'n' Beans

11,9

TRINIDAD KOKOSNUSS-CURRY-HÜHNCHEN

Hühnchenbrustfiletstreifen gegart in Kokosnussmilch^{1,9}, karibischen Gewürzen, Knoblauch & Scotch Bonnet, Kokosnuss Rice 'n' Beans & indisches Fladenbrot

11,9

AUBERGINEN & SÜSSKARTOFFEL CURRY (VE)

Aubergine, Süßkartoffeln in einer leichten Curry-Sauce. Gegart in Jamaikanischen Gewürzen, gedämpfter Reis & indisches Fladenbrot

10,9

MARTINIQUE GARNELEN-CURRY

In der Schale gegrillte, pikante Garnelen, Mango, Süßkartoffeln, Tomaten, Knoblauch & Ingwer, karibische Gewürze, gedämpfter Reis & indischem Fladenbrot

12,9

LACHS CURRY

Mit leichter Kokosnuss-Curry Sauce, Knoblauch, Ingwer, Scotch Bonnet, gedämpften Reis & indischem Fladenbrot

12,9

KICHERERBSEN - KARIBISCHER SPINAT CURRY (Ve)

Tomaten, Knoblauch, Scotch Bonnet, gedämpften Reis & indischem Fladenbrot

11,9

JERK

ist die spezielle karibische Würzkunst und Barbecue Philosophie der Südsee. Fleisch- & Fischstücke werden auf einzigartige, exotische Weise geschärft und in ihrem Geschmack unterstützt.

KARIBISCHES BBQ

Die karibische Krönung des Barbecues! Fleisch und Fisch werden aufwendig mariniert und in exotische Kräuter und Gewürze eingelegt - anschließend heiß über offenem Feuer gegrillt.

JAMAICA JERK-CHICKEN

Hühnchenbrust 11,0
1/2 11,9 1/1 18,9
24 Stunden lang mariniertes und gegrilltes jamaika Jerk-Hühnchen mit Kokosnuss Rice 'n' Beans, karibischem Krautsalat¹

SUNSHINE RIBS

Marinierte und gegrillte Schweinerippchen, Süßkartoffel Pommes & arabischem Krautsalat¹

11,9

BBQ SCHWEINEBAUCH

Marinierter und langsam geschmorter Schweinebauch, auf offener Flamme gegrillt, Kokosnuss Rice 'n' Beans, Chili Ananas Salat

12,9

BBQ RINDERSTEAK Δ

Gegrilltes Jerk Sirloin Rindersteak serviert mit Spiced Fries¹, Kokosnuss Spinat

17,9

LANGSAM GEGARTE RINDERRIPPCHEN

Marinierte und gegrillte Rinderrippchen mit süßem Zwiebel-Chutney & Salsa Verde, Süßkartoffel Pommes, Trini Wassermelonen Chow

15,9

JAMAICA JERK-LACHS Δ

Knuspriges auf der Haut gebratenes Lachsfilet, Kokosnuss Rice 'n' Beans, Kochbanane, Festival Salat

14,9

MONTAGO BAY CHICKEN

Hühnchenbrustfiletstreifen in einer sahnig gewürzten Jerksauce, Kochbanane, Kokosnuss Rice 'n' Beans & Festival Salat

11,9

BEILAGEN

Warum nicht einfach noch eine Beilage...

ZWEI FÜR 5,8 € DREI FÜR 8,0 € VIER FÜR 10,0 € FÜNF FÜR 12,0 €

DIRTY CURRY FRIES (V)

3,0

CHEESY JERK FRIES¹ (V)

3,0

SÜSSKARTOFFEL-POMMES (Ve)

3,0

WÜRZIGE POMMES¹ (V)

2,9

KOKOSNUSS RICE 'N' BEANS (Ve)

3,0

GEDÄMPFTER REIS (Ve)

3,0

GRÜNER KRÄUTERREIS (Ve)

3,0

ZITRONENREIS (Ve)

3,0

KARIBISCHE KLÖSSCHEN⁴ (V)

3,0

BARA ROTI (Ve)

3,0

FRITTIERTE KOCHBANANEN (V)

3,0

CREMIGER KOKOSNUSS SPINAT

3,0

CURRY KICHERERBSEN (Ve)

3,0

FRITTIERTE KICHERERBSEN¹ (Ve)

3,0

KARIBISCHER HUMMUS (Ve)

3,0

SMASHED AVOCADO (Ve)

3,0

PANIERTER HALLOUMI (V)

3,0

GEGRILLTER HALLOUMI (V)

3,0

CHILI ANANAS SALAT (Ve)

3,0

SUNSHINE QUINOA (Ve)

3,0

SUPERGREEN SALAT (Ve)

3,0

KARIBISCHER KRAUTSALAT¹ (V)

3,0

SALATE

GRÜNER SUPER VITAL SALAT (Ve)

Grünkohl, Avocado, Rucola, Kichererbsen, Zuckerschoten, Baby Spinat, rote Zwiebeln, Granatapfel & geröstete Kokosnuss mit Zitronen-Dressing

8,7

FESTIVAL SALAT (Ve)

Avocado, Mango, Karotten - Butternusskürbis Streifen, Gurken, gemischter Salat, Rucola, Zuckerschoten, Regenbogen Beete, Kokosnussraspel mit Zitronen-Dressing

8,7

SUNSHINE QUINOA (Ve)

Quinoa, Kichererbsen, grüne Linsen, frische Ananas, Babyspinat, Kräuter, Granatapfel mit Zitronen-Dressing

8,7

Die perfekten Toppings

BBQ Fire Garnelen	5,0	Chili-Calamari	4,5
Jerk Hühnchenbrust	3,5	Karibischer Hummus (Ve)	3,2
Gegrillter Halloumi (V)	3,2	Panierter Halloumi (V)	3,2

(V) Vegetarisch

(Ve) Vegan

Δ ungewürzt erhältlich

☀️ neues Gericht

“Rum ist nicht einfach ein Getränk, sondern die pure Lust am Leben! Rum ist karibische Sonne – in Flaschen abgefüllt; und seit Jahrhunderten verwoben mit der Kultur der Inseln. Wir zelebrieren dieses Lebensgefühl bei Turtle Bay mit 40 verschiedenen Sorten – pur oder im Cocktail!”

COCKTAILS

8,0 € oder 2 zum Preis von 1 in der HAPPY HOUR

STRAWBERRY DAIQUIRI (Ve)
Havana Especial Rum, Erdbeerpüree^{1,8} & Limettensaft

PASSION RUM PUNCH (Ve)
Old Pascas Dark Rum, Passoa^{1,6}, Zitronensaft, Maracujapüree^{1,8}, Angostura Bitters¹, Orangensaft & frische Maracuja

ISLAND ICED TEA (Ve)
Skyy Vodka, Finsbury Dry Gin, Old Pascas White Rum, Giffard Triple Sec¹, Olmeca Blanco, Zitronensaft & Cola^{1,2,5}

REGGAE RUM PUNCH (Ve)
Wray & Nephew Overproof Rum (63% Vol.), Limettensaft, Grenadine^{1,3}, Angostura Bitters¹ & Ananassaft

BEACHCOMBERS ZOMBIE (Ve)
Old Pascas White Rum, Cockspur Golden Rum, Old Pascas Dark Rum, Absinth, Old Pascas 73% Rum, Zitronensaft, Maracujapüree^{1,8}, Angostura Bitters¹, Ananassaft & Grenadine^{1,3}

MOJITO (Ve)
Old Pascas Dark Rum, frische Minze & Limetten, Bar Sirup, & Sodawasser

Oder **Marley Mojito** mit Cockspur Golden Rum, Wassermelonen Sirup^{1,8}, frische Minze, Ginger Mix & Wassermelone^{1,3}

Oder **Vanille & Passionsfrucht Mojito**
Cockspur Rum

ONE LOVE (Ve)
Old Pascas Dark Rum, Passoa^{1,6}, Maracujapüree^{1,8}, Kokosnuss Sirup^{1,8}, & frische Maracuja

UB40 (V)
Rotwein, Brombeerlikör^{1,8}, Old Pascas white Rum, Himbeeren, Zitronensaft, Honig & Ginger Mix

JUMBLED JULEP (Ve)
Old Pascas White Rum, Passoa^{1,6}, Erdbeerpüree^{1,8}, frische Minze, Zitronensaft, Maracujapüree^{1,8} & Apfelsaft. Alternativ: mit Skyy Vodka oder Finsbury Gin statt Old Pascas White Rum

JAMAICAN MULE (Ve)
Sailor Jerry's Spiced Rum, Limettensaft, Ginger Mix & Zitronenlimonade^{1,2}, Angostura Bitters¹

RUM RUNNER (Ve)
Old Pascas Dark Rum, Amaretto, Brombeerlikör^{1,8}, Bananenlikör^{1,8} & Zitronensaft

CARIBBEAN APPLE PIE (V)
Olmeca Tequila, Old Pascas White Rum, Honig & Apfelsaft

BAHAMA MAMA (Ve)
Takamaka Coco Rum¹, Bananenlikör^{1,8}, Angostura Bitters¹, Grenadine^{1,3} & Ananassaft

MAI TAI (Ve)
Old Pascas Dark Rum, Amaretto, Triple Sec¹, Falernum, Limettensaft, frische Limetten & Ananassaft

WRAY SOUR (Ve)
Wray & Nephew Overproof Rum (63% Vol.), Bar Sirup, Blue Curacao^{1,8} & Limettensaft

ISLAND AFFAIR (Ve)
Melonen Likör^{1,8}, White Rum, Giffard Triple Sec¹, Mango, Kokosnussmilch^{8,9} & Orangensaft

RASPBERRY REGGAE (Ve)
Old Pascas Dark Rum, Limettensaft, Himbeerpüree^{1,8} & Zitronenlimonade

RUDE BOY (Ve)
Wray & Nephew Overproof Rum (63% Vol.), Falernum, Old Pascas 73% Rum, Bar Sirup & Limettensaft

Rude Girl mit Granatapfel Sirup^{1,8}

BUFFALO SOLDIER (Ve)
Buffalo Trace Bourbon, Falernum, frische Minze & Apfelsaft

KOKO COLADA (Ve)
Takamaka Coco Rum¹, Old Pascas Dark Rum, Kokosnussmilch^{8,9}, Kokosnuss Sirup^{1,8}, Ananassaft

TINGALING (V)
Gin, Prosecco, Gurke, Granatapfelkerne, Holunderblüten Sirup^{1,8} & Grapefruitlimonade

FUNKY KINGSTON (V)
Martini Rosso, Erdbeerpüree^{1,8}, Grapefruitlimonade, Zitronensaft & Prosecco

ELECTRIC BOOGIE (Ve)
Amaretto, Cockspur Gold Rum, Blue Curacao^{1,8}, Limetten- & Apfelsaft

SIDE CHICK MARTINI (V)
Skyy Vodka, Passionsfrucht^{1,8}, Vanille Sirup^{1,8}, Orangensaft & Prosecco

BAY CAIPIRINHA (Ve)
Cana Rio Cachaca, frische Limetten- & Rohrzucker

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

4,95 oder 2 zum Preis von 1 in der HAPPY HOUR

VIRGIN KOLADA (Ve)
Geeiste Kokosnussmilch^{8,9}, Kokosnuss Sirup^{1,8} & Ananassaft

REGGAE SUNSPASH (Ve)
Himbeerpüree^{1,8}, Kokosnuss Sirup^{1,8} & Grapefruit

VIRGIN PASSION PUNCH (Ve)
Passionsfruchtpüree^{1,8}, Bar Sirup, Zitronen- & Orangensaft

ERDBEER - VANILLE NOJITO (Ve)
Erdbeerpüree^{1,8}, Minze, Vanille, Limetten- & Apfelsaft

VIRGIN RASPBERRY REGGAE (Ve)
Himbeerpüree^{1,8}, Granatapfel, Limette & Limonade

SKY JUICE (Ve)
Geeiste Grenadine^{1,3}, Ananas, Zitronen- & Orangensaft

RUM BOARDS ZUM TEILEN

Rum Boards sind der beste Weg, um in die Welt des Rums einzutauchen
GUT 16,5 € BESSER 19,5 € BESTENS 22,5 € SAGENHAFT 26,5 €

BEACH SHOOTERS

Jeder 4,5 € oder 6 für 25,0 €

FIREWATER (Ve)
Goslings 151 Overproof Rum, Brombeerlikör^{1,8}, Falernum & Ananassaft

SHARP SHOOTA (Ve)
Crème de Cacao^{1,8}, Kahlua¹, Kokosnussmilch^{8,9} & Espresso⁵

MINI MARGARITA (Ve)
Olmeca Tequila, Blue Curacao^{1,8}, Barsirup, Limette & Salzrand

RUM 'N' TONIC

5,95

MOUNT GAY BLACK BARREL MIT GURKEN - WASSERMELONEN TONIC
Bojan Gold Rum in Bourbon Fässern gereift, mit einer Note von Pflaumen, Rosinen, Zimt, schwarzem Pfeffer & Vanille

FOURSQUARE SPICED MIT CRANBERRY - INGWER TONIC
Dieser scharf - süße Bojan Rum spielt mit Noten von Pfefferminze, Muskat und Lebkuchen

ANGOSTURA 1919 MIT INDIAN TONIC
Vollmundiger Rum aus Trinidad mit einer Note von Piment, Karamell & Ingwer

BEER

Immer frisch, immer cool – und großartig zu all unseren Gerichten!

RED STRIPE STUBBY BOTTLE 3,6
Die erste Wahl - das Bier der Jamaikaner 0,33 l

PALMA CRISTAL CERVEZA 3,6
Von der Bay in die Turtle Bay 0,35 l

RADEBERGER PILS VOM FASS
0,3 l 2,9 / 0,5 l 4,2

HEINEKEN 0.0 - 3,2
Alkoholfreies Bier 0.0% ABV 0,33 l

GHETTO GIRL (Ve)
Skyy Vodka, Passionsfruchtlikör^{1,8}, Wassermelone & Apfelsaft

SHOOT THE SHERIFF (Ve)
Sailor Jerry's Spiced Rum, Falernum, Vanille & Limettensaft

KINGSTON KISS (V)
Baileys^{1,5,8,12}, Amaretto & Vanille

für 3,0 € wird es ein Doppelter (4cl)
oder auch mit Tangueray Gin

GOSLING BLACK SEAL MIT CRANBERRY - INGWER TONIC
Vollmundiger und ausbalancierter dunkler Rum von den Bermudas mit verlockenden Noten von Toffee, Vanille & Kramell

APPLETON SIGNATUREL MIT GURKEN - WASSERMELONEN TONIC
Mit einer Note von Bratapfel, Aprikosen, Birnen & Orangen

EL DORADO 3 MIT GURKEN - WASSERMELONEN TONIC
Preisgekrönter kanckiger und frischer weisser Rum aus Guyana mit einer Note von Kokosnuss & Vanille

HAUSGEMACHTE SOFTS

4,5

ELDERFLOWER COOLER (Ve)
Holunderblüten Sirup^{1,8}, frische Gurke & Minze, Limettensaft, Crushed Ice & Sodawasser

WATERMELON SLUSH (Ve)
Frische Wassermelone, Wassermelonen-Sirup^{1,8} & Crushed Ice

GINGER BEER (ALKOHOLFREI) (Ve)
Hausgemachter Ginger Mix mit Pfeffer, Nelken, Scotch Bonnet, Soda & Limettensaft

PINEAPPLEADE (Ve)
Hausgemachte Ananaslimonade mit Ananassaft, Limettensaft & Zitronenlimonade

FIZZY MANGO (Ve)
Hausgemachte Mangolimonade mit Zitronensaft & Grapefruit

PINK LEMONADE (Ve)
Erdbeeren, Wassermelone und Granatapfel

PEANUT BUTTER & BANANA SMOOTHIE
Kokosnussmilch^{8,9}, Sahne, frische Banane, Vanille^{1,3} & Erdnuss-Butter

COCA COLA^{1,2,5}, - **LIGHT**^{1,2,3,5}, **FANTA**^{1,2}, **SPRITE**^{1,2}
0,3 l 2,9 / 0,5 l 4,4

SCHORLE, VERSCHIEDENE SORTEN
0,3 l 2,9 / 0,5 l 4,4

MINERALWASSER STILL / SPRITZIG
0,25 l - 2,4 / 0,75 l - 4,8

TAFELWASSER (Ve)
1,0 l - 3,5

TING
Jamaikanische Grapefruitlimonade 0,33 l - 3,9

WEINE

In der Südsee wir machen zwar keine Weine – aber wenn, dann wären es Diese! Die karibischen Gewürze kitzeln aus diesen Weinen das perfekte Traubenerlebnis – für jeden zum passenden Preis. Und wer mehr ausgibt, kitzelt auch mehr heraus!

GUT  19,6  5,9

CHENIN BLANC, DANIE DE WET
Weißwein, Südafrika: filigran & unkompliziert – klasse auch ohne Food

TEMPRANILLO, LAS CORAZAS
Rotwein, Spanien: fruchtbetont & trendy - Hasta la Vista Turtle Bay

BESSER  22,0  6,2

GRILLO, CAMPO SASSO
Weißwein, Italien: charmant & fein - unsere italienische Entdeckung



DORNFELDER ROSÉ, WACHTENBURG WINZER
Roséwein, Deutschland: viel Frucht & feine Süße – toll mit Spicy Food

CABERNET SAUVIGNON, CANYON ROAD
Rotwein, USA: fruchtig & leicht – easy drinking California style

BESTENS  28,0  6,9

GRAUBURGUNDER, WACHTENBURG WINZER
Weißwein, Deutschland: würzig & trocken – der deutsche Weißwein-Klassiker

SHIRAZ, MC PHERSON
Rotwein, Australien: gehaltvoll & weich – perfekt zu Jerk-Gerichten

 0,7 l Flasche  0,2 l Glas

SAGENHAFT  29,0  7,9

SAUVIGNON BLANC, BRANCROTT ESTATE
Weißwein, Neuseeland: elegant & finessenreich – bester Fischbegleiter

MALBEC, PORTILLO, BODEGAS SALENTEIN
Rotwein, Argentinien: kräftig & charaktervoll – stark zu gegrilltem Fleisch

SPRITZIG 
Gibt's nur als Flaschen

PROSECCO EXTRA DRY, MIONETTO SPUMANTE
Trocken, frisch und belebend - 21,-

Alle Preise in EURO und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoffe · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Enthält eine Phenylalaninquelle · 5 = Koffeinhaltig · 6 = Phosphate · 7 = Säuerungsmittel E260 · 8 = Konservierungsstoffe · 9 = Stabilisatoren · 10 = Chinin · 11 = E105 · 12 = Emulgator
Hinweise: hausgemachter Gingermix mit frischem Ingwer, Pfeffer, Piment & Scotch Bonnet, Zucker. Alle Weine enthalten Sulfite, Danie de Wet Chenin Blanc enthält Caseine. Trotz größter Sorgfalt können unsere Speisen und Getränke Spuren von Nüssen enthalten. Wenn du die Allergen-Karte sehen möchtest, gib uns einfach Bescheid, wir bringen sie dir gerne an den Tisch.