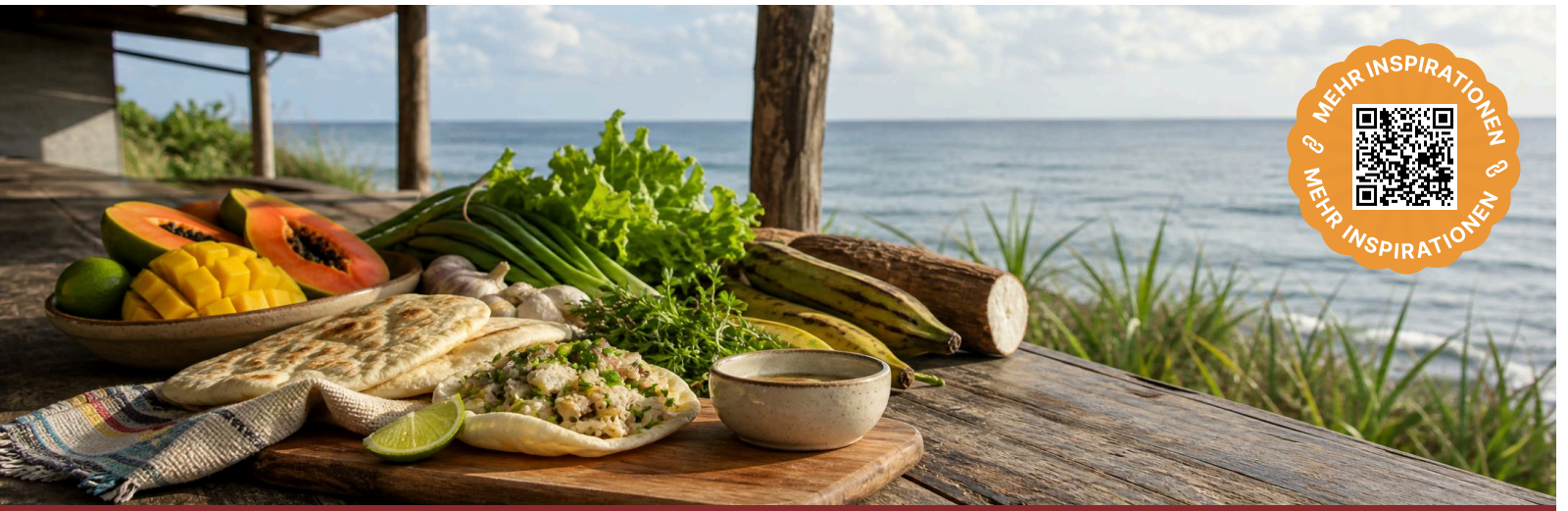


RedLine Guyana Masala & Poulet Gewürz

RedLine Guyana fängt die exotischen Aromen Guyanas ein: aromatisch, würzig und leicht exotisch. Die Mischung aus Koriander, Ingwer, Zitronengras, Kreuzkümmel, Galanga und Kardamom passt perfekt zu Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse.

Die guyanische Küche ist eine spannende Mischung aus karibischen, südamerikanischen und indischen Einflüssen. Sie verwendet aromatische Currys, tropische Früchte und Wurzelgemüse und begeistert mit intensiven, klaren Aromen – perfekt für alle, die neue Geschmackserlebnisse lieben.

Fleisch



Tropical Fire
– Guyanese Jerk Chicken

Zartes Poulet, mariniert mit **RedLine Guyana** und cremiger Kokosmilch, gegrillt oder gebacken bis zur perfekten goldenen Kruste. Serviert mit einem frischen Mango-Papaya-Salat und gebratenen Kochbananen – würzig, fruchtig, tropisch und pure Lebensfreude auf dem Teller. So schmeckt die Karibik – mit Feuer, Sonne und Seele.

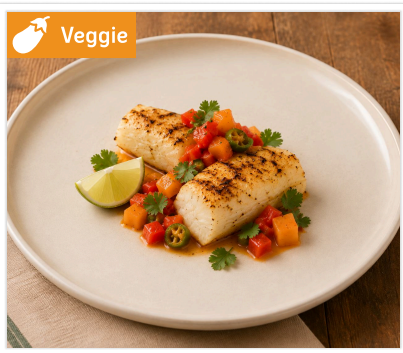
Fisch



Island Snapper
– Grillgenuss Guyana Style

Frischer Red Snapper, mit **RedLine Guyana** gewürzt und am Grill sanft gegart.
Dazu eine Limetten-Koriander-Salsa und gebackenes Wurzelgemüse wie Maniok & Süsskartoffeln. Saftig, frisch und aromatisch, mit dieser typischen Balance aus Süsse, Säure und Würze. Streetfood trifft Küstenküche – elegant serviert.

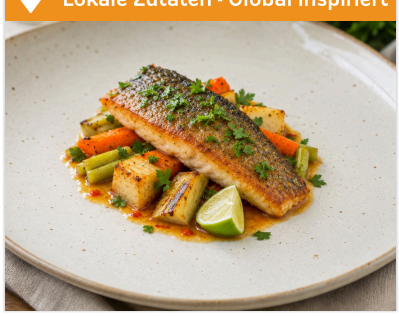
Veggie



Maniok on Fire
– Veggie mit Tropenflair

Maniok als Star: halbiert, mariniert mit RedLine Guyana und goldbraun gegrillt. Getoppt mit einer Papaya-Paprika-Salsa, die exotische Frische und leichte Schärfe bringt. Herzhaft, überraschend und tropisch inspiriert – Gemüse kann auch Leidenschaft!

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Alpine Guyana
– Forelle mit karibischem Twist

Schweizer Forelle, mariniert mit RedLine Guyana, serviert mit Limetten-Paprika-Sauce und regionalem Wurzelgemüse: Karotten, Lauch, Sellerie. Statt Koriander – frische Petersilie als lokale Interpretation. Karibische Seele trifft Alpenboden, exotisch und vertraut zugleich.

Weekend Special



Bake & Saltfish
– Caribbean Streetfood Deluxe

Das National-Streetfood Guyanas: Kabeljau in frisch gebackenem Fladenbrot, gewürzt mit RedLine Guyana, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Thymian und knackigem Salat. Knusprig, salzig, würzig – ein Geschmackserlebnis zwischen Strandküche und Soulfood. Perfekt fürs Wochenende: handlich, herzhaft, himmlisch.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Salz mit Jod 50%
Koriander, Ingwer
Zitronengras
Kreuzkümmel, Galanga
Kardamom
Lemon Myrtle, Gewürze

Zum Shop