

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

RÄUCHERFISCH-DIP

Sesam-Fladenbrot-Cracker, Kapern & Eingelegte Jalapeno-Scheiben

14 \$

KARIBISCHE GUAC & CHIPS

Avocado-Papaya-Mango-Guacamole, Mais-Tortilla-Chips Des Hauses

14 \$

***GESPICKTER THUNFISCH**

Ponzu Mariniert, Eingelegter Ingwer, Seetang, Wasabi

16 \$

***TUNA NACHOS**

Mit Ponzu Mariniertes Roher Thunfisch, Seetang-Salat, Knusprige Wontons, Sriracha-Aioli, Koriander-Crema

15 \$

***Trotz Größter Sorgfalt Können Wir Die Möglichkeit Von Kreuzkontaminationen Nicht Ausschließen**
Keyribbean™

Warme Vorspeisen

HAVANA-POMMES FRITES

Yuca-Pommes Frites, Pulled Pork, Southern Comfort Zwiebelmarmelade, Cheddar-Monterrey-Käse, Koriander-Knoblauch-Crema

14 \$

JAMAIKANISCHE GARNELEN "PEEL N EAT"

½ Pfund Wild Gefangene Rosa Garnelen, Mit Yuengling Bier Gedämpft, Jamaikanisch Gewürzt

17 \$

MEERESFRÜCHTE NACHOS

Mais-Chips, Garnelen, Jakobsmuscheln, Mahiu, Geschmolzener Cheddar, Saure Sahne, Pico

16 \$

KNUSPRIGE CALAMARI

Mit Maismehl Bestäubt, Kurz Gebraten, Mit Orangen-Chili-Dip-Sauce




15 \$

CONCH FRITTER BITES

Traditionelle Conch Fritters, Key Lime Mustard Sauce

14 \$

KNOBLAUCH-BÜFFEL-HÜHNERFLÜGEL

  
Purdue-Hähnchenflügel, Hausgemachte Knoblauch- Buffalo-Sauce

15 \$

Suppen & Salate

BAHAMAISCHES MUSCHELSUPPE 9 \$

Wurst, Dunkler Rum, Tomate-Gemüse

KREBSBISQUE 9 \$

Sherry-Sahne-Blaue Krabbenbisque

TRADITIONELLER CEASAR SALAT 12 \$

Römischer Salat, Challah Croutons, Geriebener Parmesan
Hühnchen 7 ~ 6oz Mahi 12 ~ Shrimp 12 ~ Thunfisch 12

Sunset Happy Hour

Montag Bis Freitag, 16:00 Bis 19:00 Uhr

LOKALES BIER

5% Vol.

Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

IMPORTBIER

5% Vol.

Pacifico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

CALL DRINKS 5 \$

Smirnoff, Bacardi, Sauza, Captain Morgan

HAUSWEIN 4,5 \$

Mangold, Pinot Grigio, Cab, White Zin

WELL DRINKS 4,25 \$

Wodka, Gin, Rum, Whiskey, Tequila

T-SHIRTS 19 \$

KOOLIE KUPS 5 \$

NÖRDLICHSTE CONCH-REPUBLIC 3X5 FLAGGEN 35 \$

Two Hands Required

BAYSIDE-SANDWICHES

BAYSIDE MAHI SANDWICH 🌾🥚🥛 19 \$
Mozzarella, Brioche, In Bier Gebackene Kartoffelkringel, Salat, Tomate, Geschnittene Rote Zwiebeln, Gurkenscheiben, Krautsalat

***CHEESEBURGER** 🌾🥚🥛 18 \$
½ Pfund CAB® Short Rib Beef Blend, Amerikanischer Käse, Brioche-Salat, Tomate, Geschnittene Rote Zwiebel, Kartoffelkringel Im Bierbad, Gurkenscheiben, Krautsalat

CHORIZO BURGER 🌾🥚🥛 18 \$
½ Pfund Chorizo-Rindfleischmischung, Jicama-Radieschensalat, Pico, Geschmolzener Mozzarella, Kartoffelkringel Im Bierbad, Krautsalat

BAYSIDE TACOS 🌾🥚 21 \$
Pico De Gallo, Jicama-Rettich-Salat, Koriander-Knoblauch-Crema, Wahlweise Gegrillter Mahi Oder Hausgeröstetes Pulled Pork

Keyribbean Spezialitäten

HUMMERSCHWANZ NACH KEYRIBISCHER ART 🦞🥚 8 Unzen Hummerschwanz, Beurre Blanc Mit Schlüssellimette, Knusprige Kapern, Insel-Reis

INSEL-PASTA 🌾🦞🥚🥛 35 \$
Nordatlantische Jakobsmuscheln & Jumbo-Garnelen, Cajun-Ingwer-Sahnesoße & Linguini-Nudeln

***FILET-MEDAILLONS** 🥚 39 \$
Twin 5 Unzen Tenderloins, Offen Gegrillt, Haus Mango Chimichurri, Red Skin Cheddar Smashed & Gemüsemischung

CARIBBEAN BBQ RIBS 🌾🥚 32 \$
Full Rack Baby Rack Ribs Gebraten Mit Hausgemachter Captain Morgan Spiced Rum BBQ Sauce, Beer Battered Potato Curls & Cole Slaw

MEERESFRÜCHTE-ENCHILADAS 🦞🥚🥛 24 \$
Maistortillas Gefüllt Mit Garnelen, Jakobsmuscheln & Mahi, Haus-Enchilada-Sauce, Monterey- Und Jack-Käse, Inselreis

CAPTAIN MORGAN RIBS 🌾🥚 28 \$
Full Rack Baby Rack Ribs Gebraten Mit Hausgemachter Captain Morgan Spiced Rum BBQ Sauce, Beer Battered Potato Curls & Cole Slaw

Paniert In Perfektion

GEBRATENE MEERESFRÜCHTE

OCEAN BOUNTY BUCKET 🌾🦞🥚🥛 29 \$
Gebratene Garnelen, Jakobsmuschelstücke, Conch Fritters, Mahi, Dill Relish Tartar Sauce Oder Bloody Mary Cocktail Sauce, Beer Battered Potato Curls AND Cole Slaw

KOKOSNUSS-GARNELEN & CHIPS 🌾🦞🥚 26 \$
In Kokosnussbutter Getaucht, Goldbraun Gebraten, Mit Orangen-Chili-Dip, Biergetränkten Kartoffelkringeln Und Krautsalat

GEBRATENE KRABBen & POMMES FRITES 🦞🥚🥛 24 \$
Jumbo-Garnelen, Handpaniert, Dill-Relish-Tartar-Sauce Oder Bloody-Mary-Cocktail-Sauce, Kartoffelkringel Im Bierbad & Krautsalat

Süßer Abschluss

KEY LIME PIE 🌾🥚🥛 8 \$
Hausgemacht, Graham-Cracker-Kruste, Deep Dish

COCONUT LAYER CAKE 🌾🥚🥛 12 \$
Weißer Schichtkuchen, Doppelter Kokosnuss Sirup, Schlagsahne- & Frischkäsefüllung, Frische Kokosnuss, Frischkäseglasur.

CHOCOLATE LAYER CAKE 🌾🥚🥛 12 \$
5 Zoll Hoch, Mehrere Schichten Aus Feuchtem Dunklem Schokoladenkuchen, Gefüllt Und Mit Schokoladenganache Und Fondant Überzogen, Garniert Mit Schokoladenlocken

GUAVA RUM CHEESECAKE 🌾🥚🥛 12 \$
Hausgemacht, Frischkäse, Grahamkruste

***Der Verzehr Von Rohem Oder Unzureichend Gegartem Fleisch, Geflügel, Schalentieren Oder Eiern Kann Das Risiko Einer Lebensmittelbedingten Erkrankung Erhöhen, Insbesondere Wenn Sie An Bestimmten Krankheiten Leiden.**

CAB® Ist Das Exklusive Markenzeichen Von Certified Angus Beef LLC

Getränkekarte

Keyribbean Kocktails

CRUZAN BUCKET

Cruzan Rum Aromen, O-Saft, Ananas, Preiselbeere & 7up, 24oz Cruzan Eimer

Für 2 Personen

FROZEN MANGO MARGARITA

Sauza, Triple Sec, Mango-Limette, Floater 2

PUSSER'S PAINKILLER

Pusser's Rum, Ananas- & Orangensaft, Kokosnuss, Muskatnuss

THE CAPTAIN COLADA

Pina Colada Mit Captain Morgan, Floater 2

KEY LIME MOJITO

Gealterter Cruzan Rum Mit Schlüssellimette, Minze, Limette, Soda

TEQUILA SUNSET

Margarita Aus Sauza Hacienda, Triple Sec, Pama-Granatapfel

BAYSIDE SUNSET PUNCH

Eine Mischung Aus Cruzan Pineapple AND Mango Rums Mit Orangen-, Ananas- Und Cranberrysäften

RUM HOOHAA

Cruzan Coconut Rum, Dunkler Rum, Orangen- & Ananassäfte Mit Mandelcreme

MANGO GUAVA HARD SELTZER

5% Vol.
Funky Buddha

Sunset Bar Craft Biere

SUNSET BAR CRAFT BEERS

5% Vol.
3 Daughters Brewery: Harter Apfelwein Mit Limettensaft Gemischt

DOGFISH 90 IPA

9% Vol.
Ostküsten-IPA, Zitrusartiger Hopfencharakter

DOGFISH 60 IPA

6% Vol.
Ostküsten-IPA, Zitrusartiger Hopfencharakter

LAGUNITAS IPA

6% Vol.
Westküste Kalifornien IPA

GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

6% Vol.
Ananas-infundiertes Amerikanisches IPA

IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

5% Vol.
Lokaler Honig & Hibiskus - Leicht & Erfrischend

FROST PROOF, CIGAR CITY

6% Vol.
Weißbier Mit Orangenschalen, Koriander Und Weizen Gebraut

KEYBILLY ISLAND ALE, BREW HUB

6% Vol.
Amber Ale, Hauch Von Key West Lime

WYNWOOD "LA RUBIA"

5% Vol.
Blondes Ale Mit Schöner Knackiger Bitterkeit Und Einem Leicht Brotigen Und Süßen Geschmack.

DIVER DOWN RED ALE, BREW HUB

8% Vol.
Vollmundig, Groß, Reichhaltig, Malzig, Bissig

IMPORTBIER

Pacifico, Stella Artois, Corona, Corona Light, Heineken

LOKALES BIER

5% Vol.
Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling