



Köche Abendessen

Sonntag, 23. Juni 2024

Auf See

Vorspeisen

PEMPEK PALEMBANG 🇮🇩

Thunfisch-Küchlein

Gurken ~ Sprossen ~ Erdnuss-Sojasauce

TOCINONG MANOK 🇵🇭

Romaine Salat ~ Sesamdressing ~ karamellisiertes Hühnchen

Suppen

BAKSO SAPI 🇮🇩

Fleischbällchensuppe aus Java

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Champignon

Hauptgerichte

DAING 🇵🇭

Mariniertes Makrelenfilet

Ensalada Salsa ~ Kokospinatsalat ~ Knoblauchreis

BEEF RENDANG 🇮🇩

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Tomaten-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

KWETIAU 🇮🇩

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

Desserts

LECHE PLAN 🇵🇭

Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott



Unsere Küchenmannschaft

I Made, Raymond, Sulastra, Abdur, Mark Adrian, Joel, Jose, Ariawan, Agustin, John, Pabon, Wiguna, Oscar, Fausi, Adelo, Arnel, Gilbert, Ricky, Rene, Edgardo, Lester, Kenneth, Eric, Juan Carlo, James, Jason, Jeremy, Enrique, Resvy, Jensen, Frederick, Ronnie, Roland, Dewi, Budi, Jayvee, Sugeng, Lugman Zulmi, Dennis, Jaymark, Ambara, Sulaiman, Kiran, Francisco, Andika, Danreb, Ryan, Arlon, Jake, Rusdi, Ardi, Agus

Gedeck

Butter, Soja-Mayo, grüner Chili-Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

PECEL 🇮🇩

Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Champignon

GINATAANG GULAY 🇵🇭

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Weinempfehlung

2022 Hullabaloo Cuvée
trocken, Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 32,00

2020 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00

