



Köche Abendessen

Donnerstag, 11. Juli 2024

Riga / Lettland

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 Tofu

Hauptgerichte

DAING 🇵🇭

Mariniertes Makrelenfilet

Ensalada Salsa ~ Kokospinatsalat ~ Knoblauchreis

BEEF RENDANG 🇮🇩

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Auberginen-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

Marie Jo, Raymond, Made, 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, Teriakycrème, Chili-Frischkäse, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

PECEL 🇮🇩

Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY 🇵🇭

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Weineempfehlung

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg

Weingut Wiener, Wien 21.

Bezirk / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 39,00

2022 Sancerre Rosé

Le Grand Moulin AC

Loire / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 34,00

