



Köche Abendessen

Mittwoch, 31. Juli 2024

Bergen / Norwegen

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

Tomaten-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Kürbis

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, Joel, Jose, Ariawan, Romnick, John, Pabon, Wiguna, Oscar, Fausi, Adelo, Arnel, Gilbert, John Dave, Puto, Edgardo, Lester, Kenneth, Eric, Juan Carlo, James, Jason, Jeremy, Enrique, Reden, Jensen, Frederick, Zoe, Roland, Dewi, Budi, Jayvee, Sugeng, I Putu Pebri, Yudi, Dennis, Jaymark, Nur, Sulaiman, Kiran, Francisco, Mar, Agus, Dan Chester, i Komang, Arlon, John, Jake, Zulmi, Ardi, Argo

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

Weinempfehlung

2022 Müller Thurgau

Q.b.A., trocken

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland 11% Vol.

0,75l € 24,50

2021 Black Print Q.b.A.

Merlot, Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 32,00

