



Köche Abendessen

Dienstag, 13. August 2024
Geiranger & Ålesund / 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
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, Joel, Ariawan, Romnick, John, Pabon, Wiguna, Oscar, Fausi, Adelo, Arnel, Gilbert, John, Dave, Putu, Yasin, Lester, I Ketut, Eric, Juan Carlo, James, Jason, Jeremy, Enrique, Reden, Jensen, Frederick, Zoe, Roland, Dewi, Budi, Jayvee, Sugeng, I Putu, Pebri, Yudi, Dennis, Jaymark, Nur, Heru, Kiran, Francisco, Ryan, Mar, Agus, Dan Chester, I Komang, Arlon John, Jake, Zulmi, Ardi, Argo

Gedeck

Butter, Sesamcreme, Teriakybutter, 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 Scallop Qba
Müller Thurgau x (meets) Riesling
trocken, Baden / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 13,50

2022 Palinur Rose
Spätburgunder
Baden / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 13,50

