



Köche Abendessen

Sonntag, 06. Oktober 2024

St. Peter Port / Kanalinseln / Guernsey / Grossbritannien

Vorspeisen

KINILAW 

Roh marinierter Butterfisch
Chili ~ Ingwer ~ Zwiebel ~ Zitrone ~ Koriander

GADO GADO 

Gemüsesalat mit Erdnuss ~ gebackenes Ei ~ Hähnchen Saté

Suppen

BAKSO SAPI 

Fleischbällchensuppe aus Java

MUNGO 

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

Hauptgerichte

ESCAPECHE 

Pazifik Hechtfilet „Sweet & Sour“ mit Knoblauchreis

BEEF RENDANG 

Scharfes Gewürz-Rinderragout
Auberginen-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Kürbis

KWETIAU 

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Süße Soja Sauce

Desserts

LECHE PLAN 

Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH 

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen mit Mango Chutney



Unsere Küchenmannschaft

Marie Jo, Raymond, Baron, Abdur, Mark, Joel, Ariawan, Romnick,
Hadrian, Pabon, Wiguna, Ryan, Fausi, Adelo, Arnel, Gilbert, John,
Dave, Yasin, Putu, Lester, I Ketut, Eric, James, Jason, Jeremy, Seri, Rene,
Reden, Jensen, Frederick, Zoe, Roland, Dewi, Budi, Jayvee, Sugeng, I Putu,
Pebri, Yudi, Dennis, Jaymark, Nur, Heru, Kiran, Harold, Ryan, Roldan,
Dan Chester, I Komang, Arlon John, Jake, Zulmi, Ardi, Argo

Gedeck

Butter ~ Terasi Sambalbutter ~ Ketjap Manis Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

GADO GADO 

Gemüsesalat mit Erdnuss und gebackenem Ei

MUNGO 

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY 

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Weinempfehlung

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

