



Köche-Abendessen

Montag, 10. März 2025

Kupang / Indonesien

Vorspeisen

KINILAW 

Roh marinierter Marlin

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, France, Abdur, I Made, Norjen, Dominador, Romnick, Jose, Kadek, Rolando Jr, Stanley, Rachel, Zoe Jan, Vanessa, Choiril, Rene, Adelo, Enrique, Edgardo, Muhammad, I Ketut, Dave, Oscar, Ryan, John, Resvy, Reden, Ricky, Ketut, John Dave, I Putu, Fausi Jay Arch, Eric, Carl, Albert, Made, Praditya, Yudi, Sugeng, I Putu, I Komang, Christian, Danreb, Jabat, Virgilio, Achmad, Nur, Argo, I Wayan, Fnu, Eiriel, Dan, Chester, Heru, Agus, Christian

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 

Gebatene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Weinempfehlung

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Kalifornien / USA 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00

