



KÖCHE ABENDESSEN
INDONESISCHE & FILIPINISCHE KLASSIKER

Montag, 22. Juli 2023

Auf See

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 ~ Kokosspinat ~ 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



GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomatenpesto, Basilikum-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

2020 Pouilly Fumé
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Burgund / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €

