



**ASIATISCHES KÖCHE ABENDESSEN
MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE**

**Freitag, 9. Mai 2025
Seydisfjörður / Island**

VORSPEISEN

Pempek Palembang

Thunfisch-Küchlein ~ Gurken ~ Sprossen ~ Ketjap Manis Dip

Lumpiang Sariwa

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN

Singapur Laksa

Fischsuppe mit Curry, Kokos und Zitronengras

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

HAUPTGERICHTE

Vietnam Long Chim

Pazifik Barschfilet ~ Ananassauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Reis

Beef Rendang

Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

Pansit Tagalog

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

Mekong Delight

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



ROMAN, MARK, BARON, ALLAN, MARVE,

JOSE, GILBERT, JUVE, RICHARD, I GEDE, GEDE, ISAIAS, SURYA, MELCHOR, RYAN,
BARTOLOME, RONALD, DOYDOY, WILMER, GUSTI, RAMON, ARI, ARLAN, ERICSON, DIMAS,
BRYAN, LLOYD, DENI, BENJI, EDGAR, BAMBANG, REYMUNDO, RONMEL, ROLAND, JERICK,
IRFAN, KOMANG, JOSEPH, CHRISTIAN, GEDE, SERI, PAUL, PUTRI, GEDE, MARLON, PHILIP,
WARREN, MUHAMMAD, MOH, SUFYAN, JOE, NICOL, FIRMANSYAH, JOHN, I PUTU, DIMAS,
MOHAMMAD, I MADE, ROBERTO, GEDE, ALBERT, AINUR, ALJHON, NENGAH, JOHN,
HECTOR, MADE, I KETUT

GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Miso-Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

Asian Veggie Stir fry

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

Mekong Delight

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2024 Excelsior, Sauvignon Blanc

Weingut Excelsior

Robertson / Südafrika

0,75 l 21,50 €

2023 Grayson Cellars, Merlot

Weingut Grayson Cellars

Kalifornien / USA

0,75 l 23,00 €