



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

Mittwoch, 02. Juli 2025

Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

SUSHI & SASHIMI

Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

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

Bananen Kuchen ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

ES BUAH

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



ASHARI CHOIRIL, RICHARD TOLENTINO Baling, I GEDE ARTAWAN, BARTOLOME ARNEZ, SYOKRON MAKMUN, I MADE ARIAWAN, EDWIN PERNIS, M WAHID, RENE GUMANGAN, RAMON SEMBRAN, GILBERT BAUTISTA, FRANK NILTON RENONDO, DODOY ALEJANDRO, WILLY RECACHO, I KOMANG LESMANA, JERICK GALVEZ, REYMUNDO CABACCAN, PUTU BANGBANG, NORJEN CASUPANAN, I WAYAN ARI YUDIASA, DENI SAPUTRO, ERICSON MUNGCAL, ROMNICK RUMANLAN, SERI NI WAYAN, ISAIAS JENOBIAGON, NI WAYAN DEWI SURAYA CEMPAKA, RYAN JEONCO, JOE PEL, RYAN PENAS

GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ 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

Bananen Kuchen ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €