



KÖCHE ABENDESSEN

Donnerstag, 15. August 202
Erholung auf See

VORSPEISEN

PEMPEK PALEMBANG 🇮🇩

Thunfisch-Küchlein

Gurken ~ Sprossen ~ Erdnuss-Sojasauce

TOCINONG MANOK 🇵🇭

Eisbergsalat ~ Sesamdressing ~ karamellisiertes Hühnchen

SUPPEN

BAKSO SAPI 🇮🇩

Fleischbällchensuppe aus Java

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

DAING 🇵🇭

Mariniertes Makrelenfilet

Ensalada Salsa ~ Kokospinat ~ Knoblauchreis

BEEF RENDANG 🇮🇩

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Tomaten -Sambal ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

KWETIAU 🇮🇩

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 🇵🇭

Gebackene Eiercreme mit Karamell

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter, Sambalbutter, Koriander-Knoblauch Dip, Brotauswahl

VEGETARISCH

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 ~ Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chenin Blanc, Welmoed

Stellenbosch

Südafrika, trocken

13,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €

2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €