

KÖCHE ABENDESSEN

Sonntag, 1. September 2024
Flåm / Norwegen

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 Karamell

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott

UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter, Sambalbutter, Koriander-Knoblauch Dip, 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 ~ Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Chablis
Domaine Jean-Marc Brocard
Burgund, Frankreich, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €

2018 Cuvée TOHUWABOHU
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, trocken
14,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €