



KÖCHE ABENDESSEN

Freitag, 20. September 2024
Sept-Iles / Kanada

VORSPEISEN

PEMPEK PALEMBANG 🇮🇩

Thunfisch-Küchlein

Gurken ~ Sprossen ~ Erdnuss-Sojasauce

TOCINONG MANOK 🇵🇭

Blattsalat ~ 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

Zucchini-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

KWETIAU 🇮🇩

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 🇵🇭

Gebackene Eiercreme mit Karamell

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Mangosauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter, 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 ~ Mangosauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein

Weingut Jurtschisch,

Kamptal, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar

Burgenland, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.