

KÖCHE ABENDESSEN

Samstag, 12. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Butterfisch & Shrimps “Kinilaw” 🇵🇭

Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern

“Pork Sisig” 🇵🇭

Törtchen von gebratenem Schweinerücken
mit Chilischoten, Limone und Ingwer

SALAT 🇵🇭

Gado-Gado

Indonesischer Gemüsesalat

SUPPEN

BAKSO SAPI 🇵🇭

Fleischbällchensuppe aus Java

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

Pazifik Korallenbarsch „Escapeche“ 🇵🇭

würzig-saure Gemüsesoße, gebackene Ananas, Bratreis

BEEF RENDANG 🇵🇭

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Gemüse-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln Püree

„Bihun“ 🇵🇭

Gebratene Gemüse-Glasnudeln mit Hühnchen-Spießchen
und Erdnussbuttersauce

DESSERTS

LECHE PLAN 🇵🇭

Gebackene Eiercreme mit Karamell

ES BUAH 🇵🇭

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Mangosauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott

UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter, Bohnenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Salat 🇵🇭

Gado-Gado

Indonesischer Gemüsesalat

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

„Torta Talong“ 🇵🇭

Auberginenomelett mit Knoblauchreis und Salsa Manila

ES BUAH 🇵🇭

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Mangosauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75l 47,00 €