



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

**Montag, 26. Mai 2025**  
**Erholung Auf See**

**VORSPEISEN**

**Calamari Adobo**

mariniert mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

**Lumpiang Sariwa**

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

**SALAT**

**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**

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

**Es Buah**

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



**UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT**



**GEDECK**

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENÜ**

**Gado Gado**

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

**Lugaw**

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

**Stir fry Veggies**

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

**Mekong Delight**

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

**WEINEMPFEHLUNG**

**2022 Riesling Robert Weil Q.b.A**

Weingut Robert Weil  
Rheingau / Deutschland

0,75l 29,50 €

**2020 Tohuwabohu**

Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland

0,75l 39,00 €