



KÖCHE ABENDESSEN

Samstag, 15. November 2025
Souda Bay (Chania) / Kreta / Griechenland

VORSPEISEN OCHAZUKE

Thunfisch-Palmenherzen-Tatar ~ Kimchi-Reissalat

SINGAPORE ROLLS
Kaninchen-Frühlingsrolle ~ Sesam-Gurkensalat ~ Pflaumendip

GADO GADO
Rohkostsalat ~ Limette ~ Chili ~ Erdnuss-Dressing

SUPPEN
LOMI SOUP
Klare Hühner-Gemüsesuppe ~ Nudeln ~ Eierflocken

LUGAW
Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch

HAUPTGERICHTE
ESCABECHE
Victoria Barschfilet in süß-saurer Asia-BBQ-Sauce ~ gebackene Ananas ~ Bratreis

BEEF RENDANG
Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

PANSIT TAGALOG
Filipino-Eiernudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS
MEKONG DELIGHT
Gebackene Banane ~ Bananeneis ~ Vanille-Honigsauce

ES BUAH
Gemischtes Eis ~ Mango-Grütze ~ Pandansauce
Frisch geschnittenes Obst
Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK
Butter ~ Sambal-Butter ~ Hoisin-Crème fraîche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
GADO GADO
Rohkostsalat ~ Limette ~ Chili ~ Erdnuss-Dressing

LUGAW
Graupensuppe mit geröstetem Knoblauch

ASIAN VEGETABLE STIR FRY
Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

MEKONG DELIGHT
Gebackene Banane ~ Bananeneis ~ Vanille-Honigsauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection Weingut Sileni Marborough / Neuseeland 0,75 l 25,20 €	2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot, Pinotage, Syrah Weingut Schneider/Steytler Stellenbosch, Südafrika 0,75 l 38,90 €
---	--