

MS DEUTSCHLAND KÖCHE ABENDESSEN

Dienstag, 23. Juli 2024
Åndalsnes & Ålesund / 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 asiatischem Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

DAING 
Mariniertes Fischfilet
Salsa ~ Kokospinat ~ Knoblauchreis

LECHON KAWALE 
Schweinebauch
Lechon Sauce ~ grüne Bohnen ~ gebackene Kartoffeln

LONGANISA 
Bratnudeln ~ Rindfleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 
Gebackene Eiercreme mit Karamell

ES BUAH 
Mangoeis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce
Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT

GEDECK

Butter, Sesam-Soja Dip, Sweet Chili Butter, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

PECEL 
Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO 
Linsensuppe mit asiatischem Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY 
Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 
Mangoeis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund, Frankreich 13% Vol.

0,75l € 39,00

2016 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund, Frankreich 13% Vol.

0,75l € 55,00