

# MS DEUTSCHLAND KÖCHE ABENDESSEN

Dienstag, 23. Juli 2024  $\mathring{A}$ ndalsnes &  $\mathring{A}$ lesund / Norwegen

### **VORSPEISEN**

PEMPEK PALEMBANG Thunfisch-Küchlein Gurken ~ Sprossen ~ Erdnuss-Sojasauce

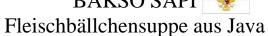
TOCINONG MANOK



Romaine Salat ~ Sesamdressing ~ karamellisiertes Hühnchen

**SUPPEN** 

BAKSO SAPI



MUNGO 놀



Linsensuppe mit asiatischem Kohl und Tofu

**HAUPTGERICHTE** 

DAING 🚬

Mariniertes Fischfilet

Salsa ~ Kokosspinat ~ 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**



Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO 놀



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

0,751 € 39,00

0.751€ 55,00