

MS DEUTSCHLAND KÖCHE ABENDESSEN

Freitag, 30. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

DABU DABU 

Thunfisch Ceviche

Tomate ~ Ananas ~ Ingwer ~ roter Zwiebel

TOCINONG MANOK 

Blattsalate ~ Sesamdressing ~ karamellisiertes Hühnchen

SUPPEN

BAKSO SAPI 

Fleischbällchensuppe aus Java

LOMI 

Cremige Nudelsuppe mit Kohl und Karotten

HAUPTGERICHTE

DAING 

Marinierter Wolfsbarsch

Ensalada Salsa ~ Pak Choi ~ Knoblauchreis

LECHON KAWALE 

Knuspriger Schweinebauch

Lechon Sauce ~ Bohnen ~ gebackenen Kartoffeln

LONGANISA 

Bratnudeln ~ Rindfleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 

Gebackene Eiercreme mit Karamell

ES BUAH 

Wassermelonensorbet ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepralinen mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT

GEDECK

Butter, Sesambutter, Mango.Chilidip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

PECEL 

Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

LOMI 

Cremige Nudelsuppe mit Kohl und Karotten

GINATAANG GULAY 

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 

Wassermelonensorbet ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Kalk & Kreide, trocken Weingut Tement
Steiermark, Österreich 12,5% Vol

0,75l € 32,00

2021 Beaujolais-Villages AOC
Nuits Saint Georges Côte d'Or,
Frankreich, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 29,00