

MS DEUTSCHLAND KÖCHE ABENDESSEN

Dienstag, 06. Mai 2025

Arendal / 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 Asia Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

DAING

Mariniertes Makrelenfilet

Ensalada Salsa ~ Kokospinat ~ Knoblauchreis

BEEF RENDANG

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Auberginen-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

KWETIAU

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN

Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott

UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



KATRIN, BARON, SURYA, ALAIZA, JERNY,
JUAN CARLO, EDYMIL, ZENDOR; WASHINGTON, ROMAR,
I WAYAN, CONSORCIO, GEDE, HADRIAN, EMMANUEL,
DAVE, MARK, JOHNREY, ERIC, JANINE, CARBIE, MICHAEL, KOMANG,
I GEDE, I WAYAN, PUTU, ADETYA, MADE, AYU, I WAYAN,
CHRISTOPHER, WAHYU, MELBERT, RHUFFY, JOHN; MOH, I PUTU, I
KOMANG, ABDUL, HAROLD, NUR, ARLON, ABDURROHMAN, ANDIKA,
BANU, JAKE, MOH, ZULMI, JAY MARK, DENNIS

GEDECK

Butter, Sambal Dip, Sesam Butter, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

PECEL

Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc
Trocken, Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol

0,75l € 32,00

2021 Ursprung Q.b.A,
trocken, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Portugieser 12,5% Vol.

0,75l € 26,00