



KÖCHE ABENDESSEN

Freitag, 10 Mai 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

BUTTERFISCH "KINILAW" 🇵🇭

Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern

TOCINONG MANOK 🇵🇭

Gemischter Salat ~ Sambaldressing ~ karamellisiertes Hühnchen

SUPPEN

"Lomi Soup" 🇵🇭

Kräftige Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln und Eierblumen

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

DAING 🇵🇭

Frischer King Klip aus Port Elizabeth
Ensalada Salsa ~ Kokospinac ~ Knoblauchreis

BEEF RENDANG 🇵🇭

Scharfes Gewürz-Rinderragout
Zucchini ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln Püree

BAMI GORENG 🇵🇭

Gebratene Nudeln ~ Schweinfleisch Satay ~ Spiegelei ~ Kecap Manis Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 🇵🇭

Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH 🇵🇭

Mangoeis ~ Fruchtsalat ~ Tropische Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Sesame Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

PECEL 🇵🇭

Gemüsesalat mit Ei und Erdnuss-Sojasauce

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Asia Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY 🇵🇭

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Reis

ES BUAH 🇵🇭

Mangoeis ~ Fruchtsalat ~ Tropische Sauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Pouilly Fume

Les Vignes St. Laurent

Loire, Frankreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2020 Malbec, Roble Llama

Belasco de Baquedan

Mendoza, Argentinien, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €