



Johnny



Vilmon



Rey



Jerome



JC



Norjen



Ervin



Geoffrey



I Made

MS ARTANIA ABENDESSEN PHILIPPINISCHE KLASSIKER ... MODERN GEKOCHT

Montag, 26. Juli 2021
Erholung auf See

VORSPEISEN

Butterfisch & Shrimps „Kinilaw“
Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern

„Pork Sisig“

Törtchen von gebratenem Schweinerücken
mit Chilischoten, Limone und Ingwer

SALAT

„Achara“

Chinakohl mit Papaya und Cebu Tropicana Dressing

SUPPE

„Lomi Soup“

Kräftige Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln und Eierblumen

HAUPTGERICHTE

Pazifik Korallenbarsch „Escabeche“

Würzig-saure Gemüsesauce, gebackene Ananas, Süßkartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rinderrückensteak mit Soja-Zitronensauce

Glasierte Zwiebeln, Karotten-Bohngemüse, Knoblauchreis

„Pansit“

Gebratene Nudeln in pikanter Sauce mit Hähnchen und Gemüse

DESSERTS

„Banana Turon“

Gebackene Banane mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis

Frisch geschnittene Früchte

„Käse Variation“

Grana Padano, Saint Maure, Brie de France

Himbeersauce, Schwarzbrot



Aleksei Anisimov
Küchenchef



Elmer
Sous Chef



Marlon
Sous Chef



Mark
Sous Chef



Armando
Sous Chef



June
Galley Steward



Alyssa



Richie
GPA1. Admin

Die landestypische Speisekarte ist ein multikulturelles Potpourri aus vielen Küchen. Da werden spanisch klingende Gerichte mit einer Prise China gewürzt und nach philippinischer Art gekocht. Grundlage aller Gerichte ist Reis, das Hauptnahrungsmittel der Philippinos. Bereits zum Frühstück kommt er auf den Tisch, wobei es sich immer um geschälten und polierten Reis handelt. Dazu wird entweder Gemüse, Fisch, Huhn oder Fleisch, zumeist Schwein, serviert. Besonders reich gefüllt ist der Früchtekorb. Die goldgelben Mangos gelten als die leckersten der Welt. Zwischen März und Juni ist Erntezeit, dann gibt es sie spottbillig an jeder Straßenecke. Auch Ananas sind besonders saftig und süß. Diese werden (für uns ungewöhnlich) leicht gesalzen. Dadurch kommt die Süße und der Geschmack noch besser zur Geltung.

... GEDECK ...

Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark
Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Lumpiang Sariva“

Kalte Frühlingsrolle mit Erdnussbuttersauce

Geeister Papaya-Avocado Drink

„Torta Talong“

Auberginen Omelett mit Knoblauchreis und Salsa Manila

„Banana Turon“

Gebackene Banane mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2018 Markus Schneider – Kaitui

Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l € 23,00

2017 Black Print Q.b.A.

Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l € 29,00



Frederick



Mar



Stanley



Elmer



Jose



Adi



Eugene



Bryan