

**MS AMADEA / KÖCHE ABENDESSEN**  
**PHILIPPINISCHE KLASSIKER ... MODERN GEKOCHT**

**Sonntag, 17. Februar 2019**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Butterfisch & Shrimps „Kinilaw“  
Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern  
  
oder  
  
„Pork Sisig“  
Törtchen von gebratenem Schweinerücken  
mit Chilischoten, Limone, Ingwer und gebratenem Chinakohl

**SUPPE**

„Lomi Soup“  
Kräftige Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln und Eierblumen

**SORBET**

Leicht gesalzene Ananas mit Fundador Cocktail

**HAUPTGERICHTE**

Pazifik Korallenbarsch „Escapeche“  
würzig-saure Gemüsesoße, gebackene Banane, Süßkartoffeln  
  
oder  
  
„Bistek Tagalog“  
Rinderhüfte mit Soja-Zitronensoße  
glasierte Zwiebeln, Karotten-Bohngemüse, Knoblauchreis

**DESSERTS**

„Pritong Mangga“  
Mango im Knusperteig mit Sesam-Karamell Soße und Vanilleeis  
  
Tropisches Fruchteteller  
  
Käse Variation  
Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Pfirsichsoße

**Die Philippinen**

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 Filipinos. 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 ...**

Schaumige Butter / Avocadocrème / Tomatensalsa  
Frisches aus dem Brotkorb

**VEGETARISCHES MENÜ**

Rohkostsalat mit Palmherzen und Cebu Dressing

Geeister Bananen-Erdnussbutter Drink

Leicht gesalzene Ananas mit Fundador Cocktail

„Tortang Talong“  
Auberginen Omelett mit pikanter Salsa und Knoblauchreis

„Pritong Mangga“  
Mango im Knusperteig mit Sesam-Karamell Soße und Vanilleeis

**WEINEMPFEHLUNG**

2017 Hole in the Water  
Sauvignon Blanc, Konrad Winery  
Marlborough, Neuseeland  
Flasche 0,75 l € 22,00

2016 Chianti DOCG  
Sangiovese, Castello di Querceto  
Toskana, Italien  
Flasche 0,75 l € 20,00



# MS Amadea Köche Abendessen

Auf See  
Sonntag, 17. Februar 2019



**Executive Chef**



**Sous Chef**



**Sous Chef**



**Sous Chef**



**Galley Steward**

