

**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 Früchteteller

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

