



**MS AMERA KÖCHE ABENDESEN
PHILIPPINISCHE KLASSIKER ... MODERN GEKOCHT**

**Freitag, 15. November 2019
Auf See**

VORSPEISEN

Butterfisch & Shrimps "Kinilaw"

Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern

"Pork Sisig"

Törtchen von gebratenem Schweinerücken

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 Banane, Süßkartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rinderrückensteak mit Soja-Zitronensauce

Glasierte Zwiebeln, Karotten-Bohnengemüse, Knoblauchreis

„Pancit“

Gebratene Nudeln in pikante Sauce mit Hähnchen und Gemüse

DESSERTS

„Pritong Mangga“

Mango im Knuspertheig mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis

Frisch geschnittene Früchte

„Käse Variation“

Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Pfirsichsauce

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 Phillipinos. 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 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, Curry-Kokos Dip, Avocado-Chili Creme
Frisches aus dem Brotkorb

VEGETARISCHES MENÜ

„Lumpiang Sariwa“

Kalte Frühlingsrolle mit Erdnussbuttersauce

Geeister Bananen Drink

„Tortang Talong“

Auberginenomelett mit Knoblauchreis und Salsa Manila

„Pritong Mangga“

Mango im Knuspertheig mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2018 Cloudy Bay Sauvignon Blanc
Weingut Cloudy Bay
Marlborough / Neuseeland
0,75 l € 42,00

2016 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l € 35,00