



**MS AMERA KÖCHE ABENDESSEN  
INDONESISCHE & PHILIPPINISCHE KLASSIKER  
MODERN GEKOCHT  
Sonntag, 26. März 2023  
Auf See**

**VORSPEISEN**

Fruchtcocktail "Pinoy"

„Fisch Salat Kinilaw“

Marinierter Fischsalat mit Mango, Chili, Ingwer und Zitrone

**SALAT**

„Achara“

Chinakohl mit Papaya und Cebu Tropicana Dressing

**SUPPEN**

„Bakso Sapi“

Fleischbällchen-Suppe mit Nudeln und Kohl

„Chop Suey Soup“

Philippinische Gemüsesuppe mit Röstzwiebel

**HAUPTGERICHTE**

Pazifik Korallenbarsch „Escapeche“

würzig-saure Gemüsesauce, gebackene Ananas, Süßkartoffeln

„Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce,

glasierten Zwiebeln, Karotten, Zucchini und Knoblauchreis

„Bakmi Basah“

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse, Hähnchen-Saté  
und Erdnussbuttersauce

**DESSERTS**

„Maha Mais“

Milchschnitte mit Karamelsauce und Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Gebackene Sesam-Käsepraline mit Fruchtsalsa



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 indonesische Küche unterscheidet sich nur in der Zubereitung und den  
Gewürzen. Im Inselreich Indonesien sind Fisch und Meeresfrüchte Grundlage vieler  
Mahlzeiten. Fleisch wird grundsätzlich vor der Zubereitung zerkleinert, so das beim  
Essen kein Messer verwendet werden muss.

**... GEDECK ...**

Butter, Sambal Frischkäse, fünf-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

**VEGETARISCHES MENU**

„Achara“

Chinakohl mit Papaya und Cebu Tropicana Dressing

„Chopsuey Soup“

Philippinische Gemüsesuppe mit Röstzwiebel

„Bihun“

Scharfe Glasnudeln mit Curry, Bambus, Sprossen und Ei

„Maha Mais“

Milchschnitte mit Karamelsauce und Vanilleeis

**WEINEMPFEHLUNG**

2020 Muskateller Q.b.A. trocken

Weingut Rebholz

Pfalz, Deutschland

0,75l € 29,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l € 29,00

\*\*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten  
roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

\*\*Consuming raw or undercooked eggs, sausage, beef, pork, lamb, poultry, seafood, shellfish,  
raw marinated or raw fish may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.