



**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 Lebensmittelkrankungen 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.