



Johnny



Vilmon



Rey



Jerome



JC



Norjen



Ervin



Geoffrey



I Made

KÖCHE ABENDESSEN FILIPINISCHE KLASSIKER ... MODERN GEKOCHT

**Samstag, 18. September 2021
Erholung auf See**

VORSPEISEN

Butterfisch & Shrimps „Kinilaw“
Roh mariniert mit Kokosmilch, Gewürzen und Kräutern
„Pork Sisig“
Törtchen von gebratenem Schweinerücken
mit 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 Ananas, Süßkartoffeln
„Bistek Tagalog“
Rinderrückensteak mit Soja-Zitronensauce
glasierte Zwiebeln, Karotten-Bohngemüse, Knoblauchreis
„Pansit“
Gebratene Nudeln in pikanter Sauce mit Hähnchen und Gemüse

DESSERTS

„Banana Turon“
Gebackene Banane mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis
Frisch geschnittene Früchte
„Käse Variation“
Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



Aleksei Anisimov
Küchenchef



Elmer
Sous Chef



Marlon
Sous Chef



Mark
Sous Chef



Armando
Sous Chef



June
Galley Steward



Alyssa



Richie
GPA1. Admin

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 günstig 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 ...

Butter, Käse Creme, Artischockencreme
Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Lumpiang Sariva“
Kalte Frühlingsrolle mit Erdnussbuttersauce
Geeister Papaya-Avocado Drink
„Torta Talong“
Auberginen Omelett mit Knoblauchreis und Salsa Manila
„Banana Turon“
Gebackene Banane mit Sesam-Karamellsauce und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2017 Chardonnay Woodbridge Mondavi, Napa Valley Kalifornien / USA 0,75 l € 18,00	2017 Cabernet Sauvignon Woodbridge Weingut Mondavi, Central Valley Kalifornien / USA 0,75 l € 19,50
---	--



Frederick



Mar



Stanley



Elmer



Jose



Adi



Eugene



Bryan



Lakay