

**MS ARTANIA KÖCHE ABENDESSEN
INDONESISCHE & FILIPINISCHE KLASSIKER
MODERN GEKOCHT**

**Donnerstag, 25. November 2021
Erholung auf See**

VORSPEISEN

Meeresfrüchte Adobo
mariniert mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

„Pork Sisig“

Gebratener Schweinerücken mit Chili, Limone und Ingwer

SALAT

„Achara“

Chinakohl mit Papaya und Cebu Tropicana Dressing

SUPPE

„Bakso Sapi“

Kräftige Brühe mit Fleischbällchen, Glasnudeln, Kohl, Sellerie
und geröstete Zwiebeln

HAUPTGERICHTE

„Ikan Bakar Kedonganan“

Mariniertes Barschfilet mit Bali Salsa, grünen Bohnen
und süßem Kartoffel Reis

„Bistek Tagalog“

Rinderrückensteak mit Soja-Zitronensauce
glasierten Zwiebeln, Karotten, Zucchini und Knoblauchreis

„Bihun“

Gebratene Gemüse-Eiernudeln mit Hühnchen-Spießchen
und Erdnussbuttersauce

DESSERTS

„Banana Turon“

Gebackene Banane mit Karamellsauce und Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Sesam-Käsebällchen 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 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, Auberginenmus, Getrüffelter Pinienquark
Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Lumpiang Sariva“

Kalte Frühlingsrolle mit Erdnußbuttersauce

Geeister Papaya-Avocado Drink

„Torta Talong“

Auberginenomelett mit Knoblauchreis und Salsa Manila

„Banana Turon“

Gebackene Banane mit Karamellsauce und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2018 Buiten Blanc
85% Sauvignon Blanc, 10% Chenin
Blanc, 5% Semillion
Buitenverwaching / Südafrika
0,75 l € 18,00

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