



ASIATISCHES ABENDESSEN
MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Donnerstag, 19. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
SUSHI & SASHIMI
Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

LUMPIANG SARIWA
Kalte Geflügel-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

GADO GADO
Rohkostsalat mit Limette, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN
SINGAPUR LAKSA
Fischsuppe mit Curry, Kokos und Zitronengras

LUGAW
Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

HAUPTGERICHTE
VIETNAM LONG CHIM
Pazifik Barschfilet ~ Ananassauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Reis

BEEF RENDANG
Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

PANSIT TAGALOG
Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Hühnchen Tocino

DESSERTS
MEKONG DELIGHT
Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

ES BUAH
Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst
Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK
Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Crème Fraîche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
GADO GADO
Rohkostsalat mit Limette, Chili und Erdnuss Dressing

LUGAW
Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

ASIAN VEGGIE STIR FRY
Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

MEKONG DELIGHT
Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG
2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75 l 41,00 €

2022 Vet Rooi Olifant
Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.