



**ASIATISCHES ABENDESSEN
MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE**

**Donnerstag, 23. April 2026
Auf See**

VORSPEISEN

Kinilaw

Roh marinierter Fisch ~ Mango ~ Kokos

Lumpiang Sariwa

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, 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 ~ Garnelen

DESSERTS

Mekong Delight

Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

Asian Veggie Stir fry

Gebatene Gemüsepfanne ~ Veganes Huhn ~ Glasnudeln

Mekong Delight

Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch, Südafrika

0,75l 24,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*