



ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Montag, 06. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

SUSHI & SASHIMI

Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke - Rettich

LUMPIANG SARIWA

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

GADO GADO

Rohkostsalat mit Limette, Chili und Erdnusss dressing

SUPPEN

SINGAPUR LAKSA

Fischsuppe mit Curry, Kokos und Zitronengras

LUGAW

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

HAUPTGERICHTE

VIETNAM LONG CHIM

Pazifik Barschfilet ~ Ananassauce ~ Sesam-Gemüse ~ Reis

BEEF RENDANG

Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ Grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

PANCIT TAGALOG

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

LECHE PLAN

Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter ~ Sambalbutter ~ Hoisin- Crème fraîche~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

GADO GADO

Rohkostsalat mit Limette, Chili und Erdnusss dressing

LUGAW

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

ASIAN VEGGIE STIR FRY

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

LECHE PLAN

Gebackene Eiercreme mit Karamel

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l • 41,00 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 38,90 €