

ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Donnerstag, 23. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

SUSHI & SASHIMI

Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

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 ~ Kurkuma-Kartoffel

PANSIT TAGALOG

Filipino-Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

KAPE GULAMAN

Kaffee-Gelee ~ süße Sahne ~ Mango-Eiscreme

KUE LAPIS

Gedämpfter Schichtkuchen ~ Karamell-Ananas ~ Kokossauce

Frisch geschnittenes Obst

Käse-Praline 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

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

KUE LAPIS

Gedämpfter Schichtkuchen ~ Karamell-Ananas ~ Kokossauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller Thurgau

Weingut Sommerach
Franken / Deutschland

0,75 l • 25,80 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 25,20 €