



ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Sonntag, 30. August 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 ~ Süßkartoffeln

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

Käsepraline mit Fruchtkompott



UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT



GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin- Crème-Fraîche ~ 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

2024 Grüner Veltliner Urgestein

Weingut Jurtschisch,
Kamptal / Österreich, trocken

0,75 l • 36,00 €

2022 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich, trocken

0,75 l • 36,00 €

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