



ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Donnerstag, 17. September 2026

Gdansk / Polen

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 ~ Asia BBQ Sauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Reis

BEEF RENDANG

Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln Püree

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

KAPE GULAMAN

Kaffee Gelee ~ süße Sahne ~ Mango Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2023 Châteauneuf du Pape Tégégramme

Rhône / Frankreich

0,75 l • 49,40 €

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