KÖSTLICHKEITEN AUS FERNOST

Vorspeise

Bao Bun (China)
Gedämpfte Hefebrötchen mit kross gebackenen Austernpilzen,
marinierten Gemüsestreifen, frischem Koriander und hausgemachter Hoi Sin Soße
Danudirgo Kresna, Chef de Partie Entremetier, Indonesien

Suppe

Ramen Udon (Japan)
Kräftige Hähnchen-Dashibrühe mit Udon Nudeln, in gewürzter Sojasoße eingelegte Eier,
Junglauch und Nori Blätter
Rosinta Risma, Chef Tournant, Indonesien

Hauptgänge

Pho Bo (Vietnam)
Asiatisch gewürzte Rinderbrühe mit Rinderfiletstreifen, Limette, Sojasprossen,
Minze und Reisbandnudeln
Duong Dinh Hoan, Chef Saucier, Vietnam

Ayam Pop (Indonesien)
Hähnchenkeule in Kokosmilch gegart mit scharfer Peperonisoße, dazu Gurkensticks
und Jasminreiskuchen
Rosinta Risma, Chef Tournant, Indonesien

Bò sôt vang (Vietnam)
In Rotwein geschmorter Rindfleischeintopf mit Karotten, Koriander und Kartoffeln
dazu Weißbrot
Französisch beeinflusst durch die Kolonialzeit Duong Dinh Hoan, Chef Saucier, Vietnam

Hauptgang vegan

Dal Bhat (Nepal)
Linseneintopf in würziger Curry Soße, mit gemischtem Gemüse, Basmatireis und Papadam
Passang Sonam Sherpa, Nachwuchstalent Saucier, Nepal

Dessert

Mango Sticky Rice (Thailand)
Klebereis mit frischen Mangostücken, Kokosmilchsoße und schwarzem Sesamreis
Shania A. Puspitasari, Patiessier, Indonesien

Die Idee dieser Karte war es, unseren asiatischen Köchen die Möglichkeit zu geben,
ihre Heimatküche authentisch repräsentieren zu dürfen.
Die Gerichte entstanden durch Kindheitserinnerungen aus Mama´s Küche, weitergegebenen Rezepten
der Großeltern oder den Gedanken an das Lieblingsessen im Restaurant im Ort.
Auch Nationalgerichte der Herkunftsländer der Köche sind auf der Karte zu finden.
Mittlerweile ist diese Karte ein fester Bestandteil in unserem jährlichen Saisonkalender
Guten Appetit!
Bhojan Grahan Garnuhos! (nepalesisch), Selamat Menikmati! (indonesisch), chúc ngon mięng! (vietnamesisch)