

Speisen

Lechon Kawali mit Laing und Reis 18€

(Knuspriger Schweinebauch / Taro Blätter)

Lechon Kawali mit Laing ist ein beliebtes philippinisches Gericht. Es kombiniert knusprig frittierten Schweinebauch (Lechon Kawali) mit Laing, einer cremigen und scharfen Zubereitung aus Taro - Blättern in Kokosmilch. Die fettige Knusprigkeit zu der reichhaltigen, würzigen Soße.

Beef Kalderetta mit Reis 18€

(Rindergulasch / Kokos / Karotten / Paprika und Kartoffel)

Beef Kaldereta ist ein Nationalgericht der Philippinen mit Wurzeln in der spanischen Kolonialküche. Innerhalb des Landes ist es besonders beliebt und wird häufig mit...in Verbindung gebracht. Provinz Batangas in der Region Süd - Tagalog, obwohl es landesweit gekocht wird.

Lumpiang Shanghai 6 Stück mit Papayasalat 12€

(selbstgemachte Frühlingsrolle / Schweinefleisch / Karotten)

Die Kombination von knusprigen Lumpiang Shanghai mit einem würzigen grünen Papayasalat ergibt eine hervorragende Balance. Die reichhaltige, herzhafte Fleischfüllung durchbricht den frischen, säuerlich und knackig - frischen Geschmack des Salats perfekt.

Pancit Udon 12€

(Glas- und U-Don Nudeln / Gemüse / Limette)

Auf den Philippinen entwickelte sich aus dem Konzept von „Udon“ das Odong, ein beliebtes und preiswertes Gericht, das in den Regionen Visayas und Mindanao als Wohlfühlgericht gilt.

Chicken Bicol Express mit Reis 16€

(Hähnchenkeule / Zwiebeln / Chili)

Bicol Express ein feuriger und cremiger philippinischer Eintopf mit Hähnchen, garnelenapaste, Kokosmilch und Chilischoten. Obwohl er von den Aromen der Bicol - Region inspiriert ist, wurde das Gericht tatsächlich im dem 1970er Jahren in Manila kreiert.

Fried Rice 8€

(gebratener Reis / Gemüse / Ei)

Gebratener Reis ist ein Gericht aus gekochtem Reis, der in einer Pfanne oder einem Wok gebratenen und üblicherweise mit Eiern, Gemüse, oder Meeresfrüchten vermischt wird.

Pork Adobo mit Reis 18€

(würziges Schweinegulasch)

Pork Adobo mit Reis ursprünglich aus den Philippinen. Lange vor der Ankunft der spanischen Kolonisatoren nutzten die einheimischen Filipinos Essig und Salz, um Fleisch im heißen Klima haltbar zu machen. Spanische Entdecker nannten diese traditionelle Kochmethode später „Adobo“, und chinesische Händler führten Sojasauce in das Rezept ein.

Portion selbstgemachtes Sambal 0,60€

Dessert

Maja Blanca mit Ube Eis 8€

(Kokospudding / violette Süßkartoffel)

Maja Blanca mit Langka (Jackfrucht) ist ein cremiger, tropischer philippinischer Kokosnusspudding, der mit aromatischen, süßen Jackfruchtstreifen verfeinert wird. Diese Variante veredelt das traditionelle Dessert, indem sie den vollen Kokosgeschmack mit dem unverwechselbaren Aroma der Langka kombiniert und mit traditionellen knusprig gebratenen Kokosnussstückchen (Latik) garniert wird.

Eine Kugel Ube Eis 2€

(violette Süßkartoffel)

Ube-Eis ist ein beliebtestes, leuchtend violettes Speiseeis von den Philippinen. Es wird aus der violetten Yamswurzel (Ube) hergestellt und schmeckt mild-süß, nussig sowie vanillig. Man kann es mit wenigen Zutaten ganz einfach zu Hause ohne Eismaschine selber machen.

Jägerschnitzel / Pommes / Salat 19€

Currywurst / Pommes 10€

Käsespätzle 14€