

*Valentinstagsmenü*  
*mit Liebe gekocht für einen besonderen Tag*

*Vorspeise*

*Sushi Malaysischer Art*

*Marinierte Stücke vom Buttermakrelenfilet serviert auf Klebereis*

*oder*

*Shrimp Dim Sum & Chili Wantan*

*Duett aus Dim Sum – gedämpfter Teigtasche gefüllt mit einer Paste aus Garnelen und Chili Wantan - gefüllt mit einer Paste aus Hähnchenbrustfilet und Shrimps, gekocht und angemacht mit scharfer Koriander-Chili-Sauce*

*Hauptgang*

*Sweet Chili Prawns*

*Riesengarnelen gebraten in einer hausgemachten Sauce aus Schalotten, Kaffirblättern, Zitronengras und süßem Chili – leicht scharf*

*oder*

*Duck with Coconut Rice*

*24 Stunden marinierte Ente im Ofen gegrillt auf Pakchoi und Gurken mit pikanter Ingwersauce, serviert mit Nasi Lemak (Reis mit Kokosnussmilch) und einer typischen Suppe - pikant*

*Dessert*

*Malaysian Potpourri*

*Malaysische Kleinigkeiten auf einem Teller vereint: kleine gedämpfte Pandanusblatt-Schachteln, gefüllt mit süßem Klebereis, garniert einmal mit Kokosnuss und einmal mit Mango sowie ein Bananenbällchen*

*Menü 60,00 € pro Person*