



Menü

Merlion

Singapur Chili Crab

Garnelen in Chili-Sauce | gepickelte Karottenscheiben
Süßkartoffelcreme | Koriander-Kokosnuss-Creme | Bao Bun

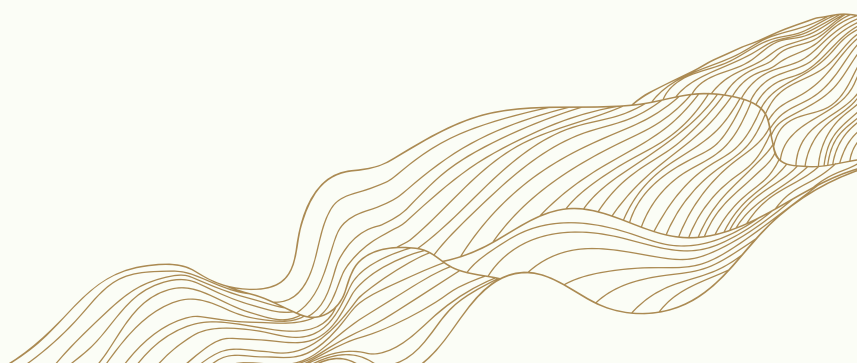
ROZU Rosé, André Macionga Cuvée × Tim Raue

Zukunft

Gardens by the Bay

Kokosnussmousse und -eis | Räuchersalz-Baiser
Sud von grünem Curry | die vier Aromen des tropischen Dschungels
Zwiebelcreme | Kürbiscreme | Limettengel | Chiligel

NANAMI Sauvignon Blanc Cuvée, Weingut Jochen Dreissigacker × Tim Raue





Chinatown

Newton Hawker Center

Seehecht, gedämpft | Sud von Sojasauce, Chili und Zitrus
Tomate, Ingwer und Koriander | Kohl und Pak Choi mit Knoblauch | Orangenöl

Kirschblüte Riesling Cuvée, Weingut Jochen Dreissigacker × Tim Raue

Little India

The Butter Chicken

Maishuhnkeule | gewürzte Tomatensauce mit Butter und Sahne
Kurkuma-Reis mit Erbsen, Karotten und Orange | Minz-Joghurt-Creme

SENCHO Rotwein Cuvée, André Macianga × Tim Raue

Mandala & Pernakan Vielfalt

Auntie's Sweets

Sud von Mango und Passionsfrucht mit Tapiokaperlen
Safran-Mandala-Knusper | Vanilleöl und -eis

Riesling Auslese, Weingut Jochen Dreissigacker

