



AMADEA
PHOENIX REISEN
MITTAGESSEN
Mittwoch, 01. April 2026
Auf See & Coron/ Busuanga / Philippinen

VORSPEISEN

Roh marinierter Schwertfisch „Tahitienne“

Rindersaftschinken - Teufelssalat

SALAT

Romana Salat mit Tamari-Yuzu Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Erbsen-Minze Kaltschale

HAUPTGERICHTE

„Sunshine Fish & Chips“

Fischfilet in Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Pommes Frites

„Bistek Tagalog“

Rinder Geschnetzeltes in Calamansi-Soja Sauce mit Zwiebeln,
Sitaw-Bohnen und Klebreis

„Rigatoni Quattro Formaggio“

4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS

Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Mixed Pickles Dip, Walnuss Pesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Roh marinierter Schwertfisch „Tahitienne“

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

„Bistek Tagalog“

Rinder Geschnetzeltes in Calamansi-Soja Sauce mit Zwiebeln,
Sitaw-Bohnen und Klebreis

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

Romana Salat mit Tamari-Yuzu Dressing

Erbsen-Minze Kaltschale

Geschmorte Möhrchen

Frischkäsesauce, Kichererbsen, Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 2024 Sommerliebe feinherb Cuvee | 2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee |
| Weingut Herxheim / Pfalz | Weingut Herxheim / Pfalz |
| 0,25l 6,50 € | 0,25l 6,50 € |