



AMADEA
PHOENIX REISEN
MITTAGESSEN
Montag, 20. April 2026
Malé / Malediven

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Wassermelonen Gazpacho

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Jaipur Kalbsleberschnitte
Masala-Gewürzsauce, Kichererbsen-Langkornreis, Gurken-Raita

„BBQ Pott Boys“
Gedämpfte Schweinehaxe mit Ingwersauce, Chinakohl
und Knoblauch-Kartoffeln Püree

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren
Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Jaipur Kalbsleberschnitte
Masala-Gewürzsauce, Kichererbsen-Langkornreis, Gurken-Raita

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Wassermelonen Gazpacho

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim/ am Berg,
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €