



AMADEA

PHOENIX REISEN

ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Montag, 11. Mai 2026

Auf See

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi

Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

Lumpiang Sariwa

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN

Singapur Laksa

Fischsuppe mit Curry, Kokos und Zitronengras

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

HAUPTGERICHTE

Vietnam Long Chim

Pazifik Barschfilet ~ Ananassauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Reis

Beef Rendang

Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

Pansit Tagalog

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

Yuzu-Schokoladen Tart

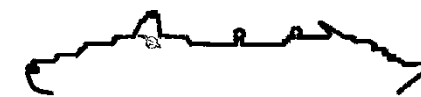
Erdbeeren ~ Vanilleeis ~ Matcha-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...



GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

Asian Veggie Stir fry

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Glasnudeln

Yuzu-Schokoladen Tart

Erdbeeren ~ Vanilleeis ~ Matcha-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC, trocken
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges Côte d'Or
12,5% Vol. 35,90 €