



AMADEA

PHOENIX REISEN

ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Montag, 10. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Kinilaw

Roh mariniertes Butterfisch

Chili ~ Ingwer ~ Zwiebel ~ Zitrone ~ Koriander

Gado Gado

Gemüsesalat mit Erdnuss ~ gebackenes Ei ~ Hähnchen Saté

SUPPEN

Bakso Sapi

Fleischbällchensuppe aus Java

Mungo

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

Escapêche

Pazifik Hechtfilet „Sweet & Sour“ mit Knoblauchreis

Beef Rendang

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Auberginen-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Kürbis

Kwetiau

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Süße Soja Sauce

DESSERTS

Kape Gulaman

Kaffee Gelee ~ süße Sahne ~ Mango Eiscreme

Kue Lapis

Gedämpfter Schichtkuchen ~ Karamell-Ananas ~ Kokossauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen mit Mango Chutney



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...



GEDECK

Butter ~ Terasi Sambalbutter ~ Ketjap Manis Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Gemüsesalat mit Erdnuss und gebackenem Ei

Mungo

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

Ginataang Gulay

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

Kue Lapis

Gedämpfter Schichtkuchen ~ Karamell-Ananas ~ Kokossauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2018 / 2019 Ihringer
Spätburgunder, trocken Barrique
Weingut Dr. Heger / Baden 13,5% Vol.
0,75l 38,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.