



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 12. März 2025

Benoa / Bali / Indonesien

VORSPEISEN

Ziegenkäse mit Pancetta-Knusper

Frisée Salat, Saba Traubenkern Balsamessig, Pinienkerne

Seafood-Vol au vent mit Zitronen-Hollandaise

SALAT

Mozzarella Salat mit Körnern und Früchten

SUPPEN

Indonesische „Soto Ayam“ Hühnersuppe

Kürbissuppe mit Curryschaum

HAUPTGERICHTE

Thunfisch in Sesam

Togarashi Sauce, Soja-Gurken, Sambal-Kartoffelpüree

Geschmorte Wildschweinkeule

Morchelsauce, Apfel-Sauerkraut, Petersilienwurzelcreme

„Bali Pasta & Scampi“

Mie Nudeln und Scampi in Sambal-Kokos-Koriandersauce
mit Knoblauch Chips und Calamansi-Gemüse

DESSERTS

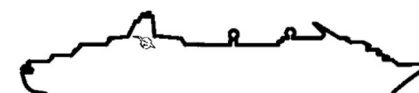
Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Ahorn-Rauch Creme, Zitronenbutter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ziegenkäse mit Pancetta-Knusper

Frisée Salat, Saba Traubenkern Balsamessig, Pinienkerne

Indonesische „Soto Ayam“ Hühnersuppe

„Bali Pasta & Scampi“

Mie Nudeln und Scampi in Sambal-Kokos-Koriandersauce
mit Knoblauch Chips und Calamansi-Gemüse

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

AUS DER KALTEN KÜCHE

Räucheraal mit Eier-Radieschensalat und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Mozzarella Salat mit Körnern und Früchten

Kürbissuppe mit Curryschaum

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 32,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.

Weingut Winzergen

Baden / Deutschland 13.5% Vol.

0,75l € 24,00