



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 17. März 2025

Singapur / Singapur

VORSPEISEN

Asia Räuchermakrele

mit Zitronengras-Rettich und Pandan-Fenchel Sud

Entenleberpastete mit Cointreau, Blutorange und Polenta

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Ratatouille Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Scharf angebratener Thuna

Curry-Cremespinat, Tomaten-Salsa, Limonen-Reis

Geschmorte Rinderbäckchen

Balsamico-Rotweinjus, Gemüsespießchen, Bandnudeln

Marie's Hähnchen Burger

Pancetta Speck, Zwiebel-Chutney, Tonaktsu Sauce,

Wedges, Knoblauch-Sambal Mayo,

DESSERTS

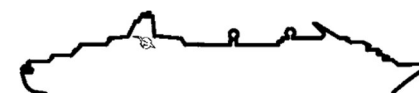
Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Portwein-Feigen, Zwieback



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Rotweincreme, Ketjap-Manis Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Asia Räuchermakrele

mit Zitronengras-Rettich und Pandan-Fenchel Sud

Sinigang Hühnersuppe

Geschmorte Rinderbäckchen

Balsamico-Rotweinjus, Gemüsespießchen, Bandnudeln

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Ratatouille Cremesuppe

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

„Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2021 / 2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75l € 25,00