



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 21. März 2025

Sabang / Insel Weh / Indonesian

VORSPEISEN

Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam Dip und Crostini

Wildschwein-Samosa mit Cumberland Dip und Linsencreme

SALAT

Gado Gado-Gemüse Salat mit Erdnußbutter

SUPPEN

Italienische Weißbrotsuppe

Artischockencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Bonito Makrelenfilet

Sweet Chili Sauce, Chinakohl, gebratener Bali Reis

Maredo Asado Ochsenhüfte

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

„Chicken Fajitas“

Geröstetes Hähnchen, Zwiebel und Paprika im Tortilla-Pfannkuchen
dazu Avocado, Sauerrahm, Latino Salat

DESSERTS

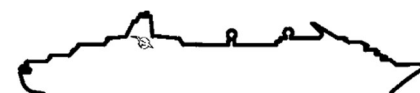
Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomatencreme, Chia-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam Dip und Crostini

Italienische Weißbrotsuppe

Maredo Asado Ochsenhüfte

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Cocktail Sauce und Karottensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado-Gemüse Salat mit Erdnußbutter

Artischockencremesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchini-salat und Aioli

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Winzer-genossenschaft

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 26,50

2020 Crozes Hermitage

Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 36,00