



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 08. Mai 2025
Rouen Seehafen / Frankreich

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

Mekong Delight

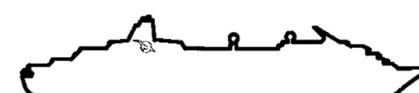
Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...

I MADE, ABDUR, ALBERTO, SULA STRA, RESVY, ENRIQUE, JOSE, VANESSA, JAY ARCH, RICKY, JHON ERIC, RODELL, PRASETYO, ROFIUL, RYAN, HIDAYAT, YUDA, ADELO, DOMINADOR, ERIC, RENE, MALTOS, ALBERT, DERUPE, RENZ, LEONILO, RACEL, JEREMY, OSCAR, JOEL, ALVIN, EDGARDO, SUDIARSA, CHARLES, STANLEY, RICHARD, ADE, CARL, PRADITYA, CHRISTIAN, ANDRI, AGUS, GEGEL, KIRAN, YASA, VIRGILIO, ALAMO, EIRIEL, TABIQ, DANREB, JABAT, SOLEH, REYMARK, NANDA, MARK, BACCAY, AHMAD

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

Mekong Delight

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00