



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 03. Juni 2025

Invergordon / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

KINILAW 🇵🇭

Roh mariniertes Butterfisch

Chili ~ Ingwer ~ Zwiebel ~ Zitrone ~ Frühlingszwiebeln

GADO GADO 🇮🇩

Gemüsesalat mit Erdnuss ~ gebackenes Ei ~ Hähnchen Saté

SUPPEN

BAKSO SAPI 🇮🇩

Fleischbällchensuppe aus Java

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

HAUPTGERICHTE

ESCAPECHE 🇵🇭

Pazifik Hechtfilet „Sweet & Sour“ mit Knoblauchreis

BEEF RENDANG 🇮🇩

Scharfes Gewürz-Rinderragout

Auberginen-Sambal ~ grüne Bohnen ~ Kürbis

KWETIAU 🇮🇩

Bratnudeln ~ Schweinefleisch ~ Gemüse ~ Süße Soja Sauce

DESSERTS

LECHE PLAN 🇵🇭

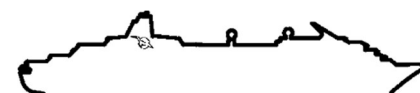
Gebackene Eiercreme mit Karamel

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen mit Mango Chutney



AMADEA

PHOENIX REISEN

UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT

I MADE, ABDUR, ALBERTO, SULASTRA, RESVY,
ENRIQUE, JESAR, VANESSA, JAY ARCH, RICKY, JHON
ERIC, RODELL, PRASETYO, ROFIUL, RYAN, HIDAYAT,
YUDA, ADELO, DOMINADOR, ERIC, GERALD, MALTOS,
ALBERT, DERUPE, RENZ, LEONILO, AGUS, 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 ~ Terasi Sambalbutter ~ Ketjap Manis Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHE MENÜ

GADO GADO 🇮🇩

Gemüsesalat mit Erdnuss und gebackenem Ei

MUNGO 🇵🇭

Linsensuppe mit Kohl und Tofu

GINATAANG GULAY 🇵🇭

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

ES BUAH 🇮🇩

Bananeneis ~ Fruchtsalat ~ Pandansauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben
Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 27,30

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 30,50