



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 04. Juli 2025

Svolvær / Austvågøya / Lofoten / Norwegen

VORSPEISEN

Kinilaw

Roh mariniertes Fisch mit Gewürzen und Kräutern

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 ~ geröstete Zwiebeln ~ 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

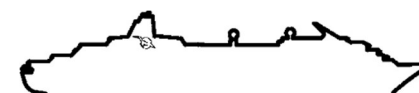
Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...

MARIE JO, MARK, ALBERTO, I MADE, VALLEJOS, ENRIQUE,
JESAR, RICHARD, VANESSA, DARMAWAN, RICKY, JOHNERIC,
RODELL, DIAN ROFIUL, CHRISTOPHER, HIDAYAT, I PUTU
YUDA EKA, GERALD, ARIEL, ERIC, ADELO, ROLDAN,
ALBERT, JAMES, MICHAEL, RENZ, LEONILO, I PUTU AGUS,
JEREMY, OSCAR JR JOEL, ALVIN, RONALD, I PUTU, AMADO,
CHARLES, MELCHOR, ADE, CARL JOSHUA,
JHON, CHRISTIAN, ANDRI, AGUS, I WAYAN, FNU,
I GUSTI NGURAH DHIHAN, EDWARD CUARESMA, EIRIEL,
MUH LUTFI, DANREB, JABAT MUH NURUL, REYMARK,
I MADE, MARK, CHRISTIAN und AHMAD

GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Lugaw

Graupensuppe ~ geröstete Zwiebeln ~ Ei

Asian Veggie Stir fry

Gebratene Gemüsepfanne ~ Tofu ~ Filipino Gemüse-Bratnudeln

Mekong Delight

Gebackene Ananas ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WINE RECOMMENDATION

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 33,60

2018 Quinta Quietud
Tinta de Toro, trocken
Weingut Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien 14,5% Vol.
0,75l € 44,10