

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 11. September 2025

Sept-Îles / Québec / Kanada

VORSPEISEN

***Sushi & Sashimi**

*Lachs ~ *Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

Lumpiang Sariwa

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limetten, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN

Singapur Laksa

Fischsuppe mit Curry, Kokos und Zitronengras

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

HAUPTGERICHTE

Vietnam Long Chim

Pazifikbarschfilet ~ Ananassauce ~ Sesam-Chinakohl ~ Reis

Beef Rendang

Scharfes Gewürz-Rinderragout ~ grüne Bohnen ~ Süßkartoffeln

Pansit Tagalog

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

Mekong Delight

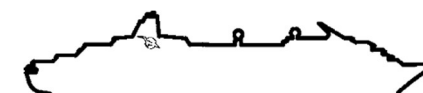
Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...



GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin- Crème Fraîche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHE MENÜ

Gado Gado

Rohkostsalat mit Limetten, Chili und Erdnuss Dressing

Lugaw

Graupensuppe ~ gerösteter Knoblauch ~ Ei

Asian Veggie Stir-fry

Gebatene Gemüsepfanne ~ Palmherzen ~ Glasnudeln

Mekong Delight

Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

WINE RECOMMENDATION

2023 Riesling Kabinett, fruchtig

Weingut Kloster Eberbach

Reingau / Deutschland 8% Vol.

0,75l € 28,90

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.

Weingut Winzergen

Baden / Deutschland 13.5% Vol.

0,75l € 25,20

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.