



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 06. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi

Lachs ~ Butterfisch ~ Gurke ~ Karotte

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 ~ Süßkartoffel-Kürbisstampf

Pansit Tagalog

Filipino Gemüse-Bratnudeln ~ würzige Sauce ~ Garnelen

DESSERTS

Mekong Delight

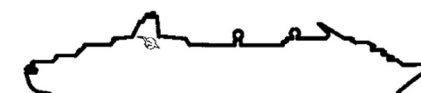
Gebackene Banane ~ Schokoladeneis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...

Chef -Jonas Matthiesen

Souschef -I Ketut Yuda, Raymond
Cagayat,I Putu Juliarta

Sauceman -Ronald Bonsol

Bäckerei -Quiamco Jesar, Muyco
Richard,Sukadana I Putu Agus

Frühstücksteam-Darmawan I Putu
Agus, Quinoy Reymark, Mila Jay
Arch, Rafolf Rodell

Lido Küche -Prasetyo Dian,Wahab
Roiful, Winatra I Gede, Manggaran
Hidayat

Roastman -Pratama I Putu Yuda
Eka

Fishman –Gerald

Suppenman-DerupeJames Michael

Beilagenköche -Maltos
Roldan,Tayaban Albert, Sueca Ida
Bagus Gede Giri,Arevalo
Christopher

Kalte Küche -Agbada Leonil,
Nautan Renz, Ejercito Jeremy,
Andrade Joel, Nugroho Dimas Ari,
Lasang Alvin,

Crew Küche -Pernis Edgardo,
Sudiarsa I Wayan, Vallejos Amado

Patisserie/Konditorei -Libo On
Charles, Francisco Melchor, Susanto
Ade, Agbada Racel

Metzger -Galanke Ariel,Estrada Eric

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 ~ Sojaflocken ~ Glasnudeln

Mekong Delight

Gebackene Banane ~ Schokoladeneis ~ Honig-Sesamsirup

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre,
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2022 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 37,80