

AMADEA

PHOENIX REISEN

ASIATISCHES ABENDESSEN

MIT DEN LIEBLINGSGERICHTEN UNSERER KÖCHE

Dienstag, 21. Oktober 2025

Honfleur / Frankreich

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi

Lachs ~ Thunfisch ~ Surimi ~ Gurke ~ Rettich

Lumpiang Sariwa

Kalte Hähnchen-Gemüse-Pfannkuchenrolle ~ Pflaumensauce

Gado Gado

Gemüsesalat 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

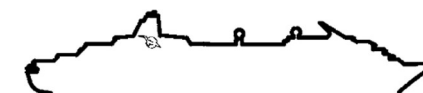
Gebackene Banane ~ Vanilleeis ~ Honig-Sesamsirup

Es Buah

Gemischtes Eis ~ Mango ~ Pandansauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline mit Fruchtkompott



AMADEA

PHOENIX REISEN

... UNSERE KÜCHENMANNSCHAFT ...



GEDECK

Butter ~ Sambal Butter ~ Hoisin-Creme Fraiche ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado

Gemüsesalat 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

2022 Muskateller Qba

Weingut Rebholz

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 30,50

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75l € 25,00