AMADEA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 03. November 2024
Basse-Terre / Guadeloupe

VORSPEISEN
Grünschalmuscheln „Tropicana“ mit Kokosbrot

Maishähnchen-Gemüse Ragout fin

SALAT
Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE
Mild gebeiztes Forellenfilet
Kurkuma-Sauce, Spargel, Kichererbsen-Linsenpüree

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Schweinefilet im Schinkenspeck
Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato-Mousse mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Oliven-Focaccia

AMADEA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Grünschalmuscheln „Tropicana“ mit Kokosbrot

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Wurst-Rettichsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio-Fonduta

Latte Macchiato-Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 32,00

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 29,00