AMADEA

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**
**Dienstag, 12. November 2024**
**Auf See**

**VORSPEISEN**
Drei Grünschalmuscheln
Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Flammkuchen Iberico
Salsa Verde-Schmand, Gemüse, Rohschinken

**SALAT**
Japanischer Wakame-Sesam-Gurkensalat

**SUPPEN**
Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

**HAUPTGERICHTE**
Seelachs mit Salamikruste
Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Tomatenreis

Honig-Entenbrust
Grand Marnier-Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Spaghetti-Pancetta-Pomodoro mit Antipasti

**DESSERTS**
Rote Grütze mit Baileys-Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso-Eis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Oliven-Ciabatta

AMADEA

PHOENIX REISEN

**GEDECK**
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**
Drei Grünschalmuscheln
Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Scharfe Glasnudelsuppe

Honig-Entenbrust
Grand Marnier-Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Rote Grütze mit Baileys-Eis und Sahne

**AUS DER KALTEN KÜCHE**
Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

**VEGETARISCHES MENÜ**
Japanischer Wakame-Sesam-Gurkensalat

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso-Eis

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Riesling Kabinett, fruchtig
Weingut Kloster Eberbach
Reingau / Deutschland 8% Vol.
0,75l € 27,50

2021 Vet Rooi Olifant
Cabernet, Merlot, Pinotage,
Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.
0,75l € 37,00