

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 18. November 2024

Auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Vitello Tonnato-Bruschetta

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Lachsschnitte

Pommery Senfsauce, Grünkohl, Butterkartoffeln

Kräuter-Ochsenhüfte

Mixed Pickles-Portweinsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

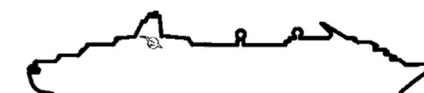
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Bavaria Blu, Pfirsichsauce, Rosinen-Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato-Bruschetta

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratene Lachsschnitte

Pommery Senfsauce, Grünkohl, Butterkartoffeln

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

„STRAMMER MAX“

Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Romanescosuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

MS Amadea Sonderausgabe
2021 Riesling Markus Schneider
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol
0,75l € 24,00

2020 Kaapzicht
Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 27,00