

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 23. November 2024

A Coruña / Spanien

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Brombeeren

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Forelle)
Pesto Rosso-Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Indisches Jaipur Lammcurry
Zitronengemüse, Mango-Chutney, Papadums, Basmatireis

„MS Amadea Chef Burger“
Laugen Brioche, 100% Rindfleisch, Käsesauce, Pancetta,
Schmorzwiebel, BBQ-Mayonnaise, Pommes Frites

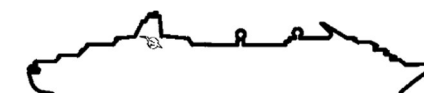
DESSERTS

Karamell-Ananaskuchen mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter Schokoladen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Brombeeren

Solijanka mit Schmand

Indisches Jaipur Lammcurry
Zitronengemüse, Mango-Chutney, Papadums, Basmatireis

Karamell-Ananaskuchen mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

AUS DER KALTE KÜCHE

MS Amadea Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Gebackener Blumenkohl, Zitronen-Couscous, Safran-Aioli

Zartbitter SchokoladenEisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis
AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

2022 Chianti
DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00