

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 12. Februar 2025

Mount Maunganui / Neuseeland

VORSPEISEN

Fasanen-Wan Tan

Tonkatsusauce, Süßkartoffelcreme, Kürbiskerne

Mediterraner Vorspeisenteller mit Mozzarella

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Kräutersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Neuseeland Hoki

Pernod-Weißweinsauce, Miesmuschel-Safranreis

Wacholder-Wildschweinkeule

Aprikosen-Birnen Chutney, Sauerkraut, Semmelknödel

“Sweet Chili Pasta”

Tagliatelle, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS

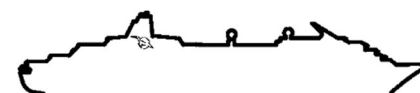
Rhabarbermousse mit Zitronensorbet und Vanille

Eisbecher „Cherry Jubilée“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Meerrettichcreme, Gazpacho Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fasanen-Wan Tan

Tonkatsusauce, Süßkartoffelcreme, Kürbiskerne

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Gebratener Neuseeland Hoki

Pernod-Weißweinsauce, Miesmuschel-Safranreis

Rhabarbermousse mit Zitronensorbet und Vanille

HAUSMANNSKOST

Kartoffel-Leberkäsepfanne mit Spiegelei

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Vorspeisenteller mit Mozzarella

Cremige Kräutersuppe

Tofu in Kokoskruste mit Sesamgemüse und süße Chilisauce

Eisbecher „Cherry Jubilée“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Kalifornien / USA 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 25,00