



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 13. Februar 2025
Waitangi / Bay of Islands / Neuseeland

VORSPEISEN

Teriyaki-Thunfisch Tatar, Avocado, Sesam Cracker

Gebackener Ziegenkäse mit Himbeeren und Mandeln

SALAT

Oscar's Kartoffelsalat

SUPPEN

Italienische Weißbratsuppe

Currysuppe mit Pfefferschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Oreo Dory Filet

Thai-Curry Limetten Gemüse, gebratener Bali Reis

Kräuter-Rinderbäckchen

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Käse-Schinken Kaninchenrolle

geröstete Champignon, Spinat-Sahne Bandnudeln

DESSERTS

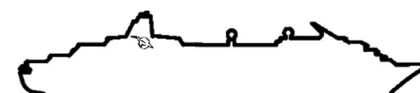
Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Erdbeer-Cheesecake mit Pistazieneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Teriyaki-Thunfisch Tatar, Avocado, Sesam Cracker

Italienische Weißbratsuppe

Kräuter-Rinderbäckchen

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

HAUSMANNSKOST

Birnen-Bavaria Blu Flammkuchen mit Pancetta

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Ziegenkäse mit Himbeeren und Mandeln

Currysuppe mit Pfefferschmand

Shiitake-Waldpilz Strudel, Schwarzkirschsauce, Kürbiscreme

Erdbeer-Cheesecake mit Pistazieneis

WEINEMPFEHLUNG

2021 / 2023 Niersteiner Riesling
Feinfruchtig, Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland 11,5% Vol.
0,75l € 25,00

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