



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 15. Februar 2025

Auckland / Neuseeland

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Gegrillte Wassermelone mit Feta Creme und Chia-Knusper

SALAT

Karottensalat mit Minze und Granatapfel Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kokos-Tomatensauce, Bambus-Sprossen Gemüse, Gnocchis

Gebackene Wild-Hackbällchen

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Schwarzwurzeln, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

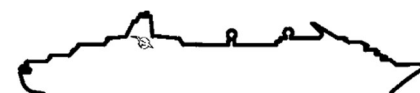
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Knäckebrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Gebackene Wild-Hackbällchen

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Schwarzwurzeln, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Maultaschensalat mit Kürbiskernöl und Radieschen

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillte Wassermelone mit Feta Creme und Chia-Knusper

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey

Baden / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 28,50

2021 Ursprung Q.b.A

Weingut Markus Schneider,

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 26,00