



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 16. Februar 2025

Auckland / Neuseeland

VORSPEISEN

Überbackene Neuseeland-Grünschalmuscheln

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Frisee

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Ingwersuppe mit Kräutersahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Pancetta-Schweinefilet

Madeirasauce, Kirschtomaten, Kürbisrisotto

Truthahn Souflaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

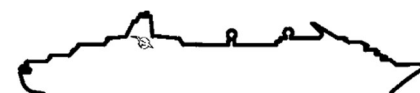
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Olivencreme, Meerrettich Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Neuseeland-Grünschalmuscheln

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Pancetta-Schweinefilet

Madeirasauce, Kirschtomaten, Kürbisrisotto

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Räucherfischcreme auf Knäckebrot mit kleinem Salat und Essig Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Ingwersuppe mit Kräutersahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021 Fernweh Riesling
Riesling Qba, Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 25,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00