



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 17. Februar 2025
Bay of Islands / Neuseeland

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Preiselbeer Salat

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Morchel-Hähnchenbrust
Bechamelsauce, Vichy-Möhrrchen, Backkartoffel

“Cannelloni Chili Con Carne”
Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa

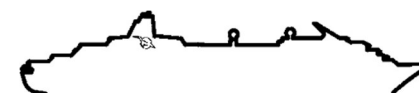
DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Guacamole, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Morchel-Hähnchenbrust
Bechamelsauce, Vichy-Möhrrchen, Backkartoffel

Crepes Suzette mit Vanilleeiscremes

HAUSMANNSKOST

Griebenschmalz-Phoenixbrot mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Tomatencremesuppe

Spargel-Tofu Wan Tan
mit Palmherzen, Bambus und Sprossengemüse

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau Q.b.A
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland 11% Vol.
0,75l € 24,50

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00