

AMADEA

PHOENIX REISEN

Willkommens-Gala-Abendessen

Dienstag, 18 Februar 2025

Auf See

Vorspeisen

Sesam-Marlin Tataki

Pfeffer-Schalotten ~ grüner Spargel ~ Wasabi

Rinder-Carpaccio

Ei-Ciprianicreme ~ Radiccio ~ Laugen Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Weißwein-Nektarine ~ Lavendel-Balsamico Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet aus dem Nordatlantik

Golden-Kiwisauce ~ Rauch Blumenkohl ~ Kartoffel

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Zwiebel-Tarte Tatin

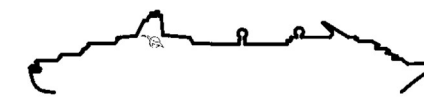
Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Himbeer Kaviar ~ Haselnuss Sabayon

“Cheese variation”

Brillant Savarin ~ Livarot ~ Portwein-Kirschen ~ Brioche

Kleine Naschereien



AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter, Paprika Creme, Feigen-Frischkäse, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Schmor-Tomate

Couscous ~ Avocado ~ Sesam

**

Eisbergsalat ~ Weißwein-Nektarine ~ Lavendel-Balsamico Dressing

**

Schaumige Edelpilzsuppe

**

Passionsfrucht ~ Champagner

**

Lila Blumenkohl

Trüffel-Kräutersauce ~ Pekannuss

**

Sesam-Vanilleparfait ~ Himbeer Kaviar ~ Haselnuss Sabayon

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 36,00

2021 Vet Rooi Olifant

Cabernet, Merlot, Pinotage

Weingut Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.

0,75l € 37,00