



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 22. Februar 2025

Auf See

VORSPEISEN

„Ika Mata“

Maorisches Fisch-Rohkost Ceviche

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Estragon-Pfannkuchentaler

Getrübte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel & Blutwurst-Praline

Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Zitronengemüse und Grana Padano

DESSERTS

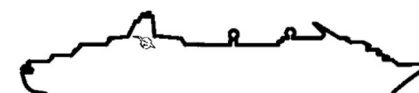
Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Minz-Dip, Tomatenbutter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Estragon-Pfannkuchentaler

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

HAUSMANNSKOST

Kartoffel-Käse Omelette mit Kürbiskernpesto und kleinem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger, trocken
Baden / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 37,00