



AMADEA

PHOENIX REISEN

„Down-Under“ Gala-Abendessen

Donnerstag, 27. Februar 2025

Auf See

Vorspeisen

Barossa Valley Weintrauben mit Weinschaum

Couscous-Gemüsetörtchen mit Kaninchen Tataki

Salat

Eisbergsalat „The Rocks“ mit Surimi Samosa und Avocado

Suppen

Hühnerkraftbrühe mit Lemon Myrtle-Eierstich

Gebackene Bohnensuppe mit Wild Fire Gewürz

Hauptgerichte

Fangfrischer Sydney Barramundi
Muschel Rouille, Zucchiniblüte, Sesam Reis

„Beef & Reef“

Prime Rib & Black Tiger Garnele
Brown Sauce, Karotten-Bohnenbündchen, Parmesan Polenta

„Habour Bridge Burger“

Gezupftes Schweinefleisch, Trüffel Dip, Lila Cole Slaw Salat, Pommes Frites

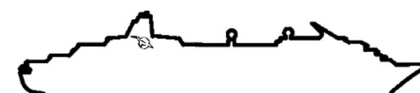
Desserts

Queensland Bananenkuchen mit Vanilleeis und Butter Scotch

Eisbecher „Bundaberg Pavlova“
Rum-Rosineneis mit Bundaberg-Rumfrüchten und Baiser

Frisch geschnittenes Obst

Brie mit Lavendel-Honig und Cracker



AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter, Kräuterbutter, Zitronen-Pfefferquark, Brotauswahl

Unsere Küchenchefin empfiehlt

Eisbergsalat „The Rocks“ mit Surimi Samosa und Avocado

Hühnerkraftbrühe mit Lemon Myrtle-Eierstich

Fangfrischer Sydney Barramundi
Muschel Rouille, Zucchiniblüte, Sesam Reis

Queensland Bananenkuchen mit Vanilleeis und Butter Scotch

Vegetarisches Menü

Barossa Valley Weintrauben mit Weinschaum

Gebackene Bohnensuppe mit Wild Fire Gewürz

Scharfes Gemüsecurry „Down Under Style“

Eisbecher „Bundaberg Pavlova“
Rum-Rosineneis mit Bundaberg-Rumfrüchten und Baiser

Weinempfehlung

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

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00