



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 01 März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Garnelentoast
Röst-Ananas, Teriyaki-Mayonaise

Gefüllte Weinblätter
Salami-Ciabatta, Auberginen-Creme Fraiche, Pinienkerne

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Reis

Rinderrücken Steak
Barbecue Sauce, Maiskolben, Knusper Kartoffeln

“Sweet Chili Pasta”
Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

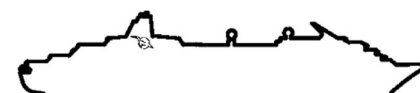
DESSERTS

Mandeltorte mit dunklem Schokoladeneis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Limburger mit Grappa-Pflaumen und Zwieback



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pommery-Butter, Kräuter Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Garnelentoast
Röst-Ananas, Teriyaki-Mayonaise

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Rinderrücken Steak
Barbecue Sauce, Maiskolben, Knusper Kartoffeln

Mandeltorte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l € 25,00