



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Aschermittwoch, 05. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Rauchlachs & Jacobsmuschel
mit Aquavit-Dillcreme und Knäckebrot

Gebeizte Wassermelone mit Feta-Radieschensalat

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Estragonsahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Tomatenrisotto

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Truthahn Souflaki
Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

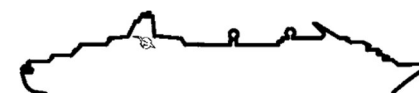
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Guacamole, Meerrettichcreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rauchlachs & Jacobsmuschel
mit Aquavit-Dillcreme und Knäckebrot

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Frikadellen mit Schmorzwiebeln, süßem Senf und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gebeizte Wassermelone mit Feta-Radieschensalat

Karotten-Paprikasuppe mit Estragonsahne

Gorgonzola-Champignons mit Kartoffelstampf und Pesto Genovese

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay "Gran Vina Sol"

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00