



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag 07. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gebackene Miesmuscheln mit Oliven-Tomaten Creme

Kürbis-Tarte mit Schafskäse und Rotwein Kirschen

SALAT

Papaya-Erdnuss Salat mit Mandarinen-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Schmortomatensalat, grüner Spargel, Mandel-Polenta

Asiatische Chili-Gans

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Kaninchen im Speckmantel

Rotwein-Morchelsauce, Brokkolicreme, Schmor-Kartoffeln

DESSERTS

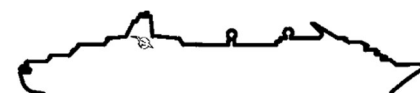
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Miesmuscheln mit Oliven-Tomaten Creme

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Gans

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Papaya-Erdnuss Salat mit Mandarinen-Vinaigrette

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2023 Weissburgunder Dackenheim

Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Ursprung Q.b.A

Weingut Markus Schneider,

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 26,00