



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 11. März 2025

Komodo / Indonesien

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Gorgonzola-Blätterteig-Tasche

Pinienkerne, Weißwein-Feige

SALAT

Linsen-Tofu Salat mit Leinsamen & Curry Dressing

SUPPEN

Solijanka mit Schmand

Rotkohlcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Köhlerfilet

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Indonesisch marinierte Rinderhüfte „Opor“

Urap-Gemüse, Ananas, Zitronenreis

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

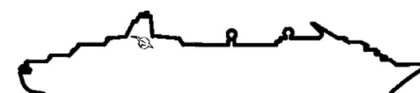
Karamell-Ananas mit Vanilleeis und Nougat-Chilisauce

Birnen-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Erbsen-Minz Dip, Kurkumacreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Indonesisch marinierte Rinderhüfte „Opor“

Urap-Gemüse, Ananas, Zitronenreis

Karamell-Ananas mit Vanilleeis und Nougat-Chilisauce

HAUSMANNSKOST

Cremiger Spinat mit Spiegelei und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Tofu Salat mit Leinsamen & Curry Dressing

Rotkohlcremesuppe mit Pumpernickel

Auberginen Parmigiana

Birnen -Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay

Koonunga Hill Weingut Pernfolds

Südaustralien / Australien, 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 29,00