



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Sonntag, 16. März 2025**

**Auf See**

**VORSPEISEN**

Erdgemüse Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Knusprige Lachsroulade

Krustentierschaum, gegrillte Wassermelone, Koriander

**SALAT**

Classic Caesar's Palace Salad

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

**HAUPTGERICHTE**

Rotbarschfilet in Ei gebacken

mit Kartoffel-Radieschensalat und Remoulade

Gebratene Ente

Mandarinensauce, Asia-Gewürzkohlsalat, gelber Reis, Krupuk

Getrübte Wild-Hackbällchen

Gnocchi in Pilzsauce, gerösteter Rosenkohl, Walnuss Crunch

**DESSERTS**

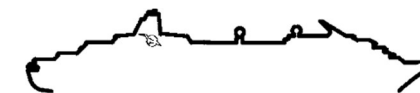
Gratinierte Beeren mit Vanille-Krokanteis

Salzbutter-Karamellcreme Törtchen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Gemüse Mus, Spinat-Quark, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Knusprige Lachsroulade

Krustentierschaum, gegrillte Wassermelone, Koriander

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente

Mandarinensauce, Asia-Gewürzkohl, gelber Reis, Krupuk

Gratinierte Beeren mit Vanille-Krokanteis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Erdgemüse Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Käsecremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Salzbutter-Karamellcreme Törtchen

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 26,50

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 29,00