



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 20. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Reis

Glühwein-Rinderroulade

Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

„Sweet Chili Pasta“

Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS

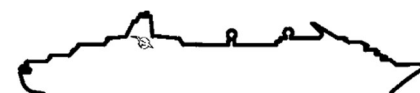
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilée“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Karotten-Ingwer Dip, Genovese Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Glühwein-Rinderroulade

Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

AUS DER KALTEN KÜCHE

Hackepeter mit Schwarzbrot, sauer Gurken und Eiersalat

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilée“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling Kabinett, fruchtig

Weingut Kloster Eberbach

Reingau / Deutschland 8% Vol.

0,75l € 27,50

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l € 25,00