



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 22. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Kalbsfleisch-Crostini mit cremiger Basilikumsauce

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Tandoori Lamm Curry

Kokosgemüse, Gurken-Lassi, Biryani Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Champignonsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

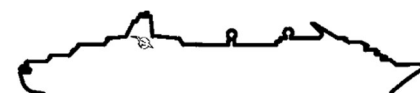
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbsfleisch-Crostini mit cremiger Basilikumsauce

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

HAUSMANNSKOST

Schinken & Käsebrot mit Radieschensalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 26,50

2020 Kaapzicht

Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.

0,75l € 27,00