



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 23. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Limetten-Beurre Blanc, Pfeffer-Zucchini, Rote Bete Kartoffeln

Hirsch Sauerbraten

Rosinensauce, Mandel-Brokkoli, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

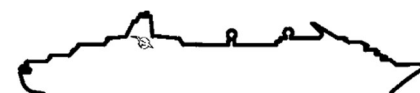
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Hirsch Sauerbraten

Rosinensauce, Mandel-Brokkoli, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

HAUSMANNKOST

Spinat-Käse Ravioli mit Bröselbutter und Speckkrautsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2021 / 2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75l € 25,00