

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 24. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Kräuter-Ochsenhüfte

Pommery Senfsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Gefüllte Hähnchenkeule

Estragon-Senf Sauce, Romanesco, Beluga-Linsenstampf

DESSERTS

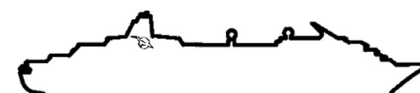
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

HAUSMANNSKOST

Hanseaten Fischteller mit Rührei und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 36,00

2021 Vet Rooi Olifant

Cabernet, Merlot, Pinotage

Weingut Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.

0,75l € 37,00