



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 26. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Butterfisch Sashimi mit Soja-Wasabi Creme

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Preiselbeer Salat

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Hackfleisch-Cannelloni „Florentina“

Tomatensugo, Königsasternpilze, Basilikumöl

DESSERTS

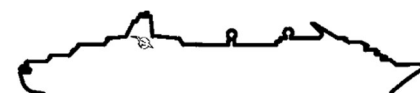
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch Sashimi mit Soja-Wasabi Creme

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Knoblauchkartoffeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

HAUSMANNSKOST

Roastbeef mit Grüner Sauce und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Kartoffelcremesuppe mit Sauerrahm

Chinakohl-Bratreisroulade mit Shiitake Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau Q.b.A
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland 11% Vol.
0,75l € 24,50

2021 Ursprung Q.b.A
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,00