



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 27. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Mild gebeiztes Forellenfilet

Kurkuma Sauce, Spargel, Kichererbsen-Linsenpüree

Rosmarin-Lammhüfte

Knoblauch-Minzsauce, Chimichurri-Gemüse, Polentacreme

Medaillon vom Schweinefilet

Portweinsauce, Wirsing, Pfefferkartoffeln

DESSERTS

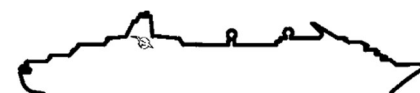
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Rosmarin-Lammhüfte

Knoblauch-Minzsauce, Chimichurri-Gemüse, Polentacreme

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

HAUSMANNSKOST

Wurstsalat und Obatzda mit offenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili

Weingut Cantine San Silvestro

Piemont/ Italien 12,0% Vol.

0,75l

€ 26,00

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich 13% Vol.

0,75l

€ 36,00