



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 28. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Sushi & Sashimi Variation

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Roastbeef „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbсенstampf, Parmesankartoffel

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

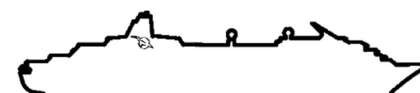
Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio

Grappa Rosinen, Thymian-Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Buffalo Dip, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Roastbeef „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbсенstampf, Parmesankartoffel

Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

HAUSMANNSKOST

Bruschetta Bratwurst mit Schmorzwiebel, Krautsalat und Bratkartoffel

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 32,00

2020 Tohuwabohu
Cabernet Sauvignon
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 39,00