



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 29. März 2025

Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Saithe)

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Mauritisches Rindfleisch Vindaloo

Radieschen-Raita, Kreole-Gemüse, Pilaw Reis

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

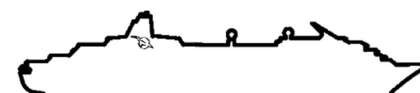
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Mauritisches Rindfleisch Vindaloo

Radieschen-Raita, Kreole-Gemüse, Pilaw Reis

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

HAUSMANNSKOST

Bauernbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei,
Senzwiebeln und Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Zucchini Crunch Lasagna

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 34,00

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l € 25,00