

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 16. April 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Mixed Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Garnele)

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Marokkanisch gewürzte Lammkeule

Limetten-Joghurt Sauce, Peri Peri Bohnen, Couscous-Plätzchen

Kalbfleisch-Spinat Lasagne mit Ziegenkäse Sauce

DESSERTS

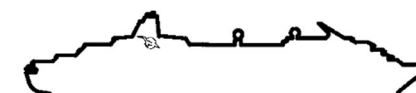
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Dukkah-Gewürzbutter, Romanesco Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Marokkanisch gewürzte Lammkeule

Limetten-Joghurt Sauce, Peri Peri Bohnen, Couscous-Plätzchen

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

HAUSMANNSKOST

Bauern Omelett mit Bratkartoffeln und grünem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller Qba trocken

Weingut Rebholz

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 29,00

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00