

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 02. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Crostini
Zwiebel-Relish, Birnen-Meerrettich, Sauergemüse

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Oliven Quenelles

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Parmesan-Risotto

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Gnocchi

Kalbfleisch-Spinat Cannelloni
mit roter Pimento Sauce und mediterranem Gemüse

DESSERTS

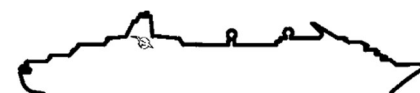
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Soja-Wasabi-Creme, Romesco Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Kraftbrühe mit Oliven Quenelles

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Gnocchi

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

HAUSMANNSKOST

Schweizer Wurst-Käse Salat mit Bauernbrot

VEGETARISCH MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit Shiitake Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Hole in the Water, Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

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