

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 11. Mai 2025

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Räucherfisch Tapas
Nordsee Lachs, Baltik Aal, Makrele

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Haselnuss Nocken

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse
Creme de Ratatouille, Artischocken, Risotto-Bällchen

Kalbstafelspitz "Forestière"
Wildpilzsauce, Rosenkohl, Herzoginkartoffeln

"Pulled Beef Burger"
Smokehouse-BBQ Sauce, Röstzwiebel, Cole Slaw Salat, Wedges

DESSERTS

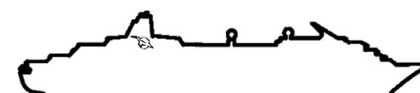
Gebackener Apfelring mit Joghurt-Honig Eis und Zimtsauce

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kürbiskern Pesto, Hanseaten Dill Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfisch Tapas
Nordsee Lachs, Baltik Aal, Makrele

Rinderkraftbrühe mit Haselnuss Nocken

Kalbstafelspitz "Forestière"
Wildpilzsauce, Rosenkohl, Herzoginkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Joghurt-Honig Eis und Zimtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

Indische Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Muskateller Qba trocken
Weingut Rebholz
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 29,00

2020 Kaapzicht Shiraz & Cabernet
Sauvignon, Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 27,00