

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 12. Mai 2025

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Portwein-Entenleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Sauerkrautsuppe mit Crème Fraiche

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
Kokos-Orangensauce, Chiligemüse, Pinienkernreis

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Schweinerücken mit Senfkruste
Wacholderbeerensauce, Wurzelgemüse, Zwiebel-Kartoffelpüree

DESSERTS

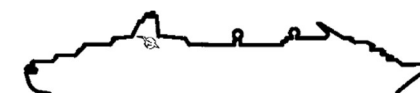
Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Sinigang Hühnersuppe

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Sauerkrautsuppe mit Crème Fraiche

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 34,00

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00