



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 23. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Preiselbeer Salat

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

“Cannelloni Florentina”

Basilikumsauce, Balsamico-Gemüse, Parmesanchips

DESSERTS

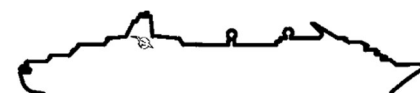
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Knoblauchkartoffeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Tomatencremesuppe

Gefüllte Paprika mit Kichererbsenreis und Feta

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 35,70

2016 Gevrey-Chambertin Vieilles

Vignes Pinot Noir AOC

Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 57,80