



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Sonntag, 25. Mai 2025**

**Auf See & Seydisfjörður / Island**

**VORSPEISEN**

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Sushi & Sashimi Variation

**SALAT**

Gemischter Salat „Alles Grün“

**SUPPEN**

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Roastbeef in Senfkruste

Wacholder-Portweinjus, glasierte Karotten, Hasselback Kartoffeln

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Broccoli, Tomaten-Grießschnitte

**DESSERTS**

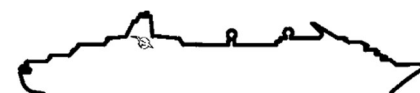
Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Sushi & Sashimi Variation

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Roastbeef in Senfkruste

Wacholder-Portweinjus, glasierte Karotten, Hasselback Kartoffeln

Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 44,10