

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 02. Juni 2025

Auf See

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Bergkäse-Landjäger Bruschetta
mit saurer Gurke und Pommery-Senf Dip

SALAT

Avocado-Kidneybohnen Salat mit Feta Brösel

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet

Sternanis-Pflaumensauce, Pok Choy, Ingwer-Risotto

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Hähnchen Scaloppine
Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS

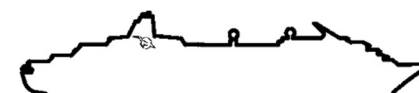
Kadaifi-Schokokuchen mit Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bergkäse-Landjäger Bruschetta
mit saurer Gurke und Pommery-Senf Dip

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Pazifik Buntbarschfilet
Sternanis-Pflaumensauce, Pok Choy, Ingwer-Risotto

Kadaifi-Schokokuchen mit Mangoeis

VEGETARISCH MENÜ

Avocado-Kidneybohnen Salat mit Feta Brösel

Meerrettichcremesuppe

Sojaflocken-Gemüse Frühlingsrolle
mit Glasnudelnest und Süßer Chili-Limetten Sauce

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 33,60