

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 05. Juni 2025

Rosyth / Schottland / Großbritannien

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

MS Amadea Vorspeisenteller

SALAT

Tomaten-Mozarella „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mortadella Monte Cristo

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Sweet Chili Pasta“

Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS

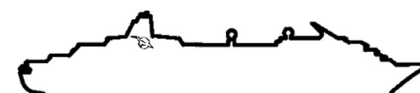
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS Amadea Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Mortadella Monte Cristo

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Mozarella „Caprese“

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune
di Gavi Fossili DOC
Winery Cantine San Silvestro
Piedmont / Spain 12,0% Vol.
0,75l € 27,30

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana, Italien 12,5% Vol.
0,75l € 27,30