

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 07. Juni 2025

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Cocktail Garnelen & Dinkel Toast

Beef Steak Tatar „Worchestershire“

SALAT

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Honig-Küstenkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nord-Atlantik Wolfsbarschfilet

Krustentier Beurre Blanc ~ Erbsencreme ~ Safranreis

Salzwiesen Lammhüfte

Preiselbeersauce ~ Braunkäse ~ Wirsing ~ Pommes Parisienne

Maishähnchenbrust

Arabic Gewürzsauce ~ Gemüse Souflaki ~ Bulgur Tabouleh

DESSERTS

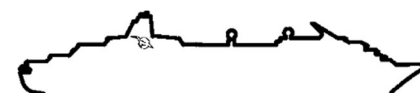
Sauerkirschen-Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Provolone ~ Bleu d'Auvergne ~ Taleggio



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Pesto Rosso ~ Kresse Schmand ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Cocktail Garnelen & Dinkel Toast

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Salzwiesen Lammhüfte

Preiselbeersauce ~ Braunkäse ~ Wirsing ~ Pommes Parisienne

Sauerkirschen-Crêpe ~ Whisky Karamell ~ Espresso Eis

VEGETARISCH MENÜ

Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Honig-Küstenkäse

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

„Linguini Aglio e Olio“

Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Pepperoncino ~ Grana Padano

Rote Grütze ~ Vanilleeis ~ Eierlikörsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol

0,75 l € 25,20

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75 l € 33,60