

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 09. Juni 2025

Göteborg / Schweden

VORSPEISEN

MS Amadea Sushi & Sashimi

Blutwurst-Strudeltascherl & Szegediner Sauerkraut

SALAT

Mediterraner Sommersalat mit Feta Käse

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Danish Crown Petersilien-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE

Backfisch von der Nordsee Scholle

Kaviar Remoulade ~ Küsten Kartoffel-Shrimps Salat

Zitronen-Pfeffer Roastbeef

Westmoreland Sauce ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffelgratin

„Pasta Quattro Formaggio”

Rigatoni in 4 Käsesauce ~ Salsiccia-Hackbällchen ~ Italo Gemüse

DESSERTS

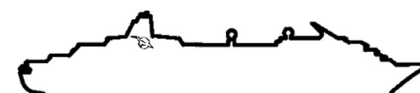
Croissant Pudding ~ Bananen-Zimt Karamell ~ Joghurteis

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Grana Padano ~ Bel Paese ~ Munster ~ Bavaria Blu



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Chimichurri Dip ~ Guacamole ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

MS Amadea Sushi & Sashimi

Französische Zwiebelsuppe

Zitronen-Pfeffer Roastbeef

Westmoreland Sauce ~ Gemüsebündchen ~ Kartoffelgratin

Croissant Pudding ~ Bananen-Zimt Karamell ~ Joghurteis

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck ~ Spiegelei ~ saure Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Sommersalat mit Feta Käse

Danish Crown Petersilien-Schmandsuppe

Tofu-Wantans ~ Soja-Kohlgemüse ~ Glasnudeln

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Hole in the Water, Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland, 12,5% Vol.

0,75l € 27,30

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 30,50