

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Thursday, 12. June 2025

Auf See

VORSPEISEN

Knuspergarnelen ~ Sprossen Mix ~ Sriracha Mayo

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Feldsalat mit Bauernspeck und Kartoffel Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchentaler

Weisse Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

Sauce Hollandaise ~ Küstenkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Fjordlachs | Kalbsfilet Schnitzel | Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

Erdbeer Crepes

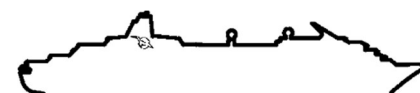
Quarkcreme ~ Pistazieneis ~ Vanille Chantilly

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Gorgonzola ~ Pont Eveque ~ Grappa Rosinen ~ Grisini



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Latino Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rinder Carpaccio „Classico“

Kraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchentaler

Gebratene Fjord Lachsschnitte

Sauce Hollandaise ~ Lüneburger Spargel ~ Küstenkartoffeln

Erdbeer Crepes

Quarkcreme ~ Pistazieneis ~ Vanille Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Feldsalat mit Bauernspeck und Kartoffel Dressing

Weisse Spargelcremesuppe

Spargel „Wiener Art“

mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 31,00

2020 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Rheinpfalz / Deutschland
14,5% Vol.
0,75l € 41,00