

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 11. Juli 2025

Auf See

VORSPEISEN

Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam-Dip und Crostini

Geflügel-Samosa mit Cumberland-Dip und Linsencreme

SALAT

Gado-Gado-Gemüsesalat mit Erdnussbutter

SUPPEN

Italienische Weißbrotsuppe

Artischocken-Rosmarincremesuppe

HAUPTGERICHTE

Bonito-Makrelenfilet

Sweet Chili Sauce, Chinakohl, gebratener Bali Reis

Kräuter-Ochsenhüfte

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Spinat-Käse-Schinken-Involtini

Kräuter-Buttersauce, Gemüse-Bandnudeln

DESSERTS

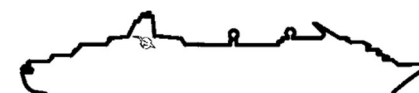
Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Munster, Brie, Aprikosensenf, Walnussbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Soja-Sesam-Dip und Crostini

Italienische Weißbrotsuppe

Kräuter-Ochsenhüfte

Champignonsauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gado-Gado-Gemüsesalat mit Erdnussbutter

Artischocken-Rosmarincremesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchini-salat und Aioli

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

WINE RECOMMENDATION

2023 Grauburgunder, Q.b.A, trocken
Winzer-genossenschaft Herxheim am
Berg, Pfalz, 12,5% Vol.

0,75l € 27,90

2022 Tohuwabohu Cabernet
Sauvignon Weingut Schneider
Rheinp-falz / 14,5% Vol.

0,75l € 41,00