



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 14. Juli 2025

Prins Christian Sund / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Calamari & Limette

Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce, Melone und Rucola

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelpüree

Marinierte Ochsenhüfte

Chimichurrisauce, Schmorgemüse, Dauphine Kartoffel

Truthahn-Souvlaki

Masala-Gewürzgemüse, Minzjoghurt, Sesamklebreis

DESSERTS

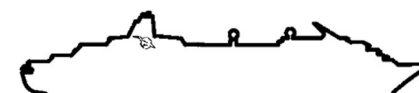
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Limburger, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter-Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelpüree

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 27,90

2021 Ursprung Q.b.A

Weingut Markus Schneider,

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 27,80