

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 16. Juli 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Mild gebeiztes Forellenfilet

Kurkuma-Sauce, Spargel, Kichererbsen-Linsenpüree

Roastbeef von der Angus Rinderhüfte

Sauce Westmoreland, Kräuter-Champignons, Kartoffelgratin

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit-Bratnudeln

DESSERTS

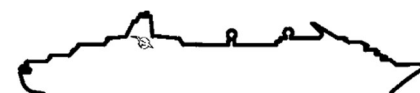
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte-Macchiato-Mousse mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Grüne-Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Roastbeef von der Angus Rinderhüfte

Sauce Westmoreland, Kräuter-Champignons, Kartoffelgratin

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio-Fonduta

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Gold Edition,
Feinherb, Peter Mertens,
Bernkastel-Kues, Mosel, 10.5% Vol
0,75l € 25,00

2023 Spätburgunder, Q.b.A,
Feinfruchtig Weingut Schloss
Ortenberg, Baden 12.5% Vol.
0,75l € 27,50