



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 18. Juli 2025

Sisimiut (Holsteinsborg) / Grönland

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worcestershire“ mit Toast

SALAT

Beluga Linsen-Quinoa Salat mit Curry Creme

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Soljanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch-Mixed-Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Saithe)

Pesto-Rosso-Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Indisches Jaipur Lammcurry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

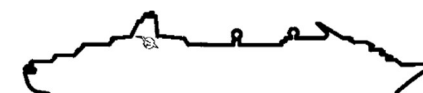
DESSERTS

Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

Tonkabohnen-Schnitte mit Rhabarber und Baileys

Frisch geschnittenes Obst

Cornflakes-Limburger mit Moltebeeren und Knäckebrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Soljanka mit Schmand

Indisches Jaipur Lammcurry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Phoenixbrot mit Zungenwurst

gefülltes Ei, Senfzwiebeln und Bier-Kohlrabi

VEGETARISCHES MENÜ

Beluga Linsen-Quinoa Salat mit Currycreme

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen-Parmigiana

Tonkabohnen-Schnitte mit Rhabarber und Baileys

WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein,
Feinfruchtig, Weingut Schloss
Ortenberg/ Baden 10.5 % Vol.
0,75l € 27,50

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 25,20