



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 22. Juli 2025

Nûk (Godthåb) / Grönland

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Oktopus & Avocado „Latino Style“

SALAT

Classic Caesar's Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Yuzu-Misosauce, Pak Choi, Kokos-Polenta-Creme

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Apfel-Birnen-Kompott, Rotkohl, 2 Knödel

„Fusilli-Polpette“

Gorgonzolasauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

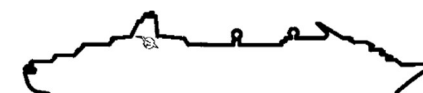
Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos-Crème-brûlée

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Rhabarberkompott, Nuss-Brioche



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Oktopus & Avocado „Latino Style“

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnussnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Apfel-Birnen-Kompott, Rotkohl, 2 Knödel

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

„AUS DER KALTEN KÜCHE“

Roastbeef mit Remoulade und Knäckebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Tempura- Sprossengemüse mit Palmherzen, Bambus und Harissa-Mayonnaise

Schokoladen-Kokos-Crème-brûlée

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 27,30