



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 04. August 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle & Aal mit Weinaspik und Gemüsetatar

Schweinefilet mit Umami-Mayo und Erbsen-Palmherzen-Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kräuterkartoffeln

Gebeizte Ochsenhüfte

Wacholdersauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Truthahn-Souvlaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

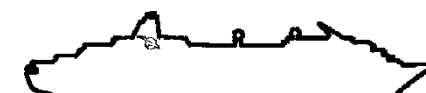
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino-Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schweinefilet mit Umami-Mayo und Erbsen-Palmherzen-Salat

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kräuterkartoffeln

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

WINE RECOMMENDATION

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol

0,75 l € 25,20

2018 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

A Nuits Saint Georges,

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75 l € 35,90