



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 13. August 2025

Egersund / Norwegen

VORSPEISEN

Fjord-Lachstatar mit Lauchsalat ~ Rübchen ~ Kartoffelwaffel

Kaninchen-Foie Gras Galantine

Sellerie-Birnen Salat ~ Umami Cumberland ~ Cracker

SALAT

Römersalat ~ Raz el Hanout-Chili Dressing

SUPPE

Getrübte Tafelspitz-Rotkohl Essenz ~ Chester Gebäck

SORBET

Gelbe Passionsfrucht ~ Granatapfel-Spritzer

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Meeresfrüchte Samosa

Krustentier-Beurre-blanc ~ Safran Fenchel ~ Kräuter-Kartoffelcreme

Rinderfilet & Tiger Garnele

Sauce Hollandaise ~ Spargel ~ Polenta Popover

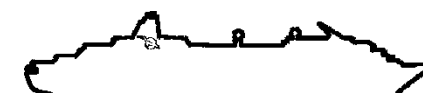
DESSERTS

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Rhabarber

Geflämmter Ziegenfrischkäse

Landschinken-Brösel ~ Ahornsirup ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Zucchini-Tzatziki, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Tofu-Shiitake Bällchen

Sellerie-Birnen Salat ~ Umami Cumberland ~ Cracker

**

Römersalat ~ Raz el Hanout-Chili Dressing

**

Süßkartoffel-Zitronengras-Suppe

**

Gelbe Passionsfrucht ~ Granatapfel-Spritzer

**

Artischocken Tarte Tartin

Sauce Hollandaise ~ Spargel ~ Polenta Popover

**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Rhabarber

**

Kleine Naschereien

WINE RECOMMENDATION

2023 Sauvignon Blanc,

Sancerre , trocken

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 35,70

2021 Châteauneuf du Pape

Télégramme Vignoble Brunier

Rhône/ Frankreich 15% Vol.

0,75l € 49,40