



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 14. August 2025

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Latino-Muschel Cocktail mit Nachos und Guacamole

Blutwurst-Knusper Toast

Radieschensalat, glasierter Trauben, Stachelbeer Kompott

SALAT

Tomaten-Mozzarella Salat mit Mango

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Wildcremesuppe mit Preiselbeer-Obers

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pollack Filet

Sweet Chili Sauce, Bambus Gemüse, gebratener Bali Reis

Truthahn-Rollbraten

Pommery Senfsauce, Rahmwirsing, Dauphin-Kartoffeln

Cannelloni Bolognese mit Florentina-Sauce

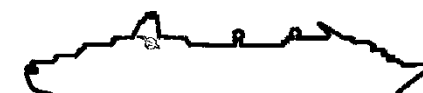
DESSERTS

Gratinierte Marillen mit Eiscreme

Tonkabohnen-Kokos-Crème-brûlée

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Emmentaler mit pikantem Melonensalat



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry-Dip, Pesto-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Latino-Muschel Cocktail mit Nachos

Wildcremesuppe mit Preiselbeer-Obers

Truthahn-Rollbraten

Pommery Senfsauce, Rahmwirsing, Dauphin-Kartoffeln

Gratinierte Marillen mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Mozzarella Salat mit Mango

Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Gebackene Auberginen mit Zucchini-salat und Aioli

Tonkabohnen-Kokos-Crème-brûlée

WINE RECOMMENDATION

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