



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 16. August 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken-Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote-Bete-Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

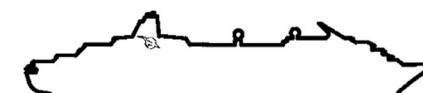
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blue, Prefer Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri-Dip, Anchovie-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

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