



AMADEA

PHOENIX REISEN

Willkommens-Gala-Abendessen

Sonntag, 17. August 2025

Auf See

Vorspeisen

Nordic Lachs-Tatar

Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Keta Kaviar Vinaigrette

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worcester-Creme ~ Rucola ~ Brioche-Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Garnelen Samosa

Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffel-Creme

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta-Popover

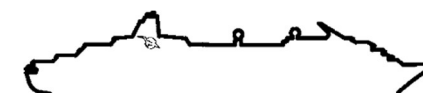
Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsam, Focaccia

Kleine Naschereien



AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini-Carpaccio

**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum-Dressing

**

Schaumige Edelpilzsuppe

**

Passionsfrucht ~ Champagner

**

Gebratene Tofu-Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse

**

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss-Sabayon

**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2022 / 2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 41,00

2016 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Pinot Noir AOC, Trocken

Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 57,80