



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 21. August 2025

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

MS Amera Sushi & Sashimi Variation

Blutwurst-Frühlingsrolle mit Cassis-Rotkohl

SALAT

Frisée-Salat mit Melone und Quinoa

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Soljanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachsfilet im Backteig mit Krautsalat, Malzessig-Dip
und Pommes Frites

Rinderbäckchen „Al Tartufo“

Sommertrüffelsauce, Gemüsespießchen, Kartoffelstampf

Spaghetti Carbonara auf französisch

mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne Käse

DESSERTS

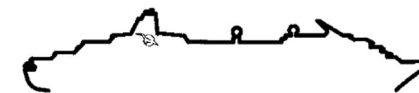
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l’Évêque, Aprikosensauce, Walnussbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MS Amera Sushi & Sashimi Variation

Soljanka mit Schmand

Rinderbäckchen „Al Tartufo“

Sommertrüffelsauce, Gemüsespießchen, Kartoffelstampf

Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Frisée-Salat mit Melone und Quinoa

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer, Franken 12.5% Vol
0,75l € 24,20

2021 Rooland, Pinotage
Kaapzicht, Südafrika 13% Vol.
0,75l € 26,00