



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 22. August 2025
Warnemünde / Deutschland

VORSPEISEN

Gemüse-Carpaccio mit Oliven-Shrimps-Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

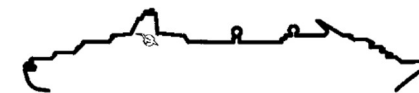
Haselnuss-Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig-Topping

Tiramisu-Eisbecher mit Maraschino-Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Currybutter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse-Carpaccio mit Oliven-Shrimps-Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Haselnuss-Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig-Topping

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Tofu-Käseschnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu-Eisbecher mit Maraschino-Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Hole in the Water,
Weingut Konrad Marborough,
Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l € 27,30

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 27,80