

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 01. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

*Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

* Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Soljanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

*Fisch Mixed Grill

Pesto-Rosso-Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Indisches Jaipur Curry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

„*Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

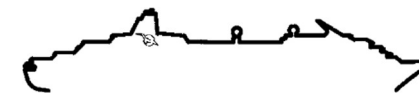
Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto-Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Soljanka mit Schmand

Indisches Jaipur Curry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

Karamell-Ananas mit Stracciatella-Eis und Nougat-Chilisauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schinken- und Käsebrot mit Radieschensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 33,60

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.