



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 06. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

*Thunfisch & Avocado...mal anders

Bayerischer Weißwurst-Flammkuchen

SALAT

Romana-Salat, Mango, Soja-Calamansi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leinsamen-Nocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

UND NOCHMALS FRISCHER FISCH AUS NARSAQ

Schwarzer Heilbutt | Red Fish | Wolfsfisch
mit Zitrus-Beurre Blanc, Röstgemüse und Safran-Kartoffelcreme

Truthahn-Kräuterrolle
mit Silberzwiebeln, Schinken, Croutons und Kartoffelgratin

Spaghetti-Pancetta-Pomodoro mit Antipasti

DESSERTS

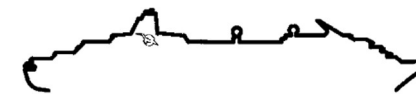
Gebackene Banane, Bananeneis, Kaffee-Schoko-Sauce

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blue, Prefere Tradition, Birnensenf, Grissini



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bayerischer Weißwurst-Flammkuchen

Kraftbrühe mit Leinsamen-Nocken

Schwarzer Heilbutt | Red Fish | Wolfsfisch
mit Zitrus-Beurre Blanc, Röstgemüse und Safran-Kartoffelcreme

Gebackene Banane, Bananeneis, Kaffee-Schoko-Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Romana-Salat, Mango, Soja-Calamansi-Dressing

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Gefüllte Champignons, Süßkartoffelcreme, Safran-Beurre-Blanc

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg Riesling,
Q.b.A, Trocken Weingut Schloss
Ortenberg, Baden, 12% Vol.
0,75l € 37,80

2023 Spätburgunder, Q.b.A,
Feinfruchtig Weingut Schloss
Ortenberg, Baden 12.5% Vol.
0,75l € 27,50

* 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.