

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 08. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

*Lachs California Rolls & Sushi mit Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knuspertoast, Sauerkirschjus, Rahmkraut

SALAT

Roter Zwiebelsalat mit Kichererbsen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet

Sternanis-Pflaumensauce, Asia-Gemüse, Basmati-Reis

Bauernente (Brust & Keule)

Bratensauce, Orangen-Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Schweinerückensteak

Frischkäsesauce, Ratatouille, Basilikum-Makkaroni

DESSERTS

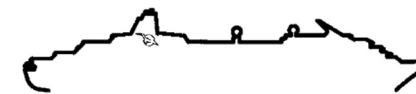
Nektarine Melba „Amadea Style“

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Ziegenrolle, Chaumes, Fruchtsauce, Knäckebrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Currybutter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Lachs California Rolls & Sushi mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Mettbällchen

Bauernente (Brust & Keule)

Bratensauce, Orangen-Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Nektarine Melba „Amadea Style“

VEGETARISCHES MENU

Roter Zwiebelsalat mit Kichererbsen

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol

0,75 l € 25,20

2021 Rooland, Pinotage

Kaapzicht, Südafrika 13% Vol.

0,75 l € 26,00

* 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.