



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 10. September 2025
Havre-Saint-Pierre / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Wassermelone-Gurke-Feta Käse

Lauwarmer *Räucheraal mit Rührei und Schwarzbrot

SALAT

Eisbergsalat mit Joghurt-Estragon Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Olivencremesuppe mit Ciabatta Crostini

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Ratatouille-Beurre-Blanc, Pernod-Schmorfenchel, Reis

Getrüffelte Rinderroulade

Apfel-Rosinen-Chutney, Mandel-Wirsing, Polenta Muffin

“Green Sambal Pasta”

Linguini in grüner Chili-Gemüsesauce mit gebackener Geflügelleber

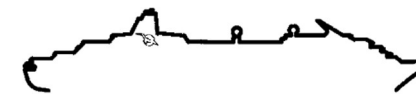
DESSERTS

Bread & Butter Pudding mit Vanillesauce und Erdbeereis

Eisbecher „Cherry Jubilee“

Frisch geschnittenes Obst

Saint Mauré Ziegenkäse, Honig-Studentenfutter, Birnensauce



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Chia-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lauwarmer *Räucheraal mit Rührei und Schwarzbrot

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Getrüffelte Rinderroulade

Apfel-Rosinen-Chutney, Mandel-Wirsing, Polenta Muffin

Bread & Butter Pudding mit Vanillesauce und Erdbeereis

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone-Gurke-Feta-Käse

Olivencremesuppe mit Ciabatta Crostini

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilee“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein,
Feinfruchtig, Weingut Schloss
Ortenberg/ Baden 10.5 % Vol.
0,75l € 27,50

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.