



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 22. September 2025

Sydney / Cape Breton Island / Nova Scotia / Kanada

VORSPEISEN

Mangocktail Curacao

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Rucolasalat mit Himbeerdressing und Speck

SUPPEN

Gemüseessenz mit Salbei-Pfannkuchentaler

Erbsencremesuppe mit Fleischeinlage

HAUPTGERICHTE

Zackenbarschfilet

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Geschmorter Schweinebauch

Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Krokette

„Pasta con Frutti di Mare“

Gnocchi und Meeresfrüchte in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

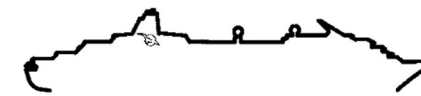
Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato „Classico“

Erbsencremesuppe mit Fleischeinlage

Zackenbarschfilet

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

AUS DER KALTEN KÜCHE

Pfälzer Leberwurstbrot mit Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Rucolasalat mit Himbeerdressing und Tofu

Gemüseessenz mit Salbei-Pfannkuchentaler

Österreichische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 27,90

2021 Ursprung Q.b.A

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Weingut Markus Schneider,

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 27,80

* 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.