



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 30. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Baby shrimp-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Petersilien Kartoffeln

Hirschkeule an Pfeffersauce

Birnen Grütze, Rosenkohl, Serviettenknödel

„Sweet Chili Pasta“

Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS

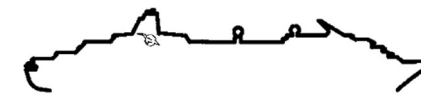
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherries Jubilee“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Brie, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

COVER

Butter, Chimichurri Dip, Curry Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Hirschkeule an Pfeffersauce

Birnen Grütze, Rosenkohl, Serviettenknödel

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Gelbe Linsensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherries Jubilee“

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