

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 01. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Walnuss-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen

Gemüsetatar mit Kassler und Birne

SALAT

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN

Entenconsommé mit Enten Wonton

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Lambie Souse“

Muschel-Fischsuppe mit Zitronengemüse und Ciabatta

Kalbsblankett

Pesto, Gemüse Allerlei, Kartoffel-Pilz Muffin

„Penne Pasta al Baffo con Tonno“

cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie,

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

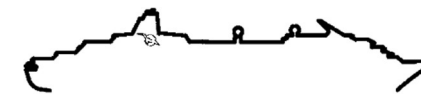
Kokosmakronen mit Topfen Panna Cotta und Granatapfel

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

COVER

Butter, Curry Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Walnuss-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen

Entenconsommé mit Enten Wonton

Kalbsblankett

Pesto, Gemüse Allerlei, Kartoffel-Pilz Muffin

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen Panna Cotta und Granatapfel

AUS DER KALTEN KÜCHE

Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Gebackener Tofu mit Asiagemüse und Teryjakisauce

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Q.b.A, Trocken

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 37,80

2022 Tohuwabohu Cabernet

Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,

Weingut Schneider

Rheinpfalz / 14,5% Vol.

0,75l € 41,00