



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 02. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Bordgemachte Eisbeinsülze
mit eingelegtem Rettich und Sauce Gribiche

SALAT

Mix Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen
Gewürzbirne, Ratatouille, Macaire-Kartoffelplätzchen

Hähnchen-Medaillons im Schinkenmantel
Pilzsauce, Mandel-Broccoli, Knollensellerie-Mousseline

DESSERTS

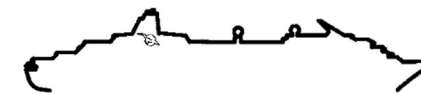
Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Apfel-Streusel mit Sesam und Joghurteis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

COVER

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bordgemachte Eisbeinsülze
mit eingelegtem Rettich und Sauce Gribiche

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzbrot mit Honigschinken, Edamer, gefülltem Ei und Pickles

VEGETARISCHES MENÜ

Mix Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Apfel-Streusel mit Sesam und Joghurteis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay Koonunga
Hill Weingut Pernfolds Südastralien,
Australien, 12,5% Vol.
0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana, Italien 12,5% Vol.
0,75l € 27,30