



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 13. Oktober 2025

Portland / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

“Mulligatawny”

Britisch-indische Curry-Gemüsesuppe mit Reis

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Angus Rinderhüfte am Stück gebraten

Westmoreland Sauce, Ofengemüse, gefüllte Kartoffel

Truthahn Souflaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

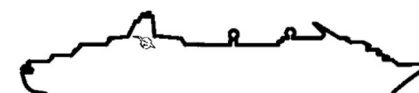
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Angus Rinderhüfte am Stück gebraten

Westmoreland Sauce, Ofengemüse, gefüllte Kartoffel

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

“Mulligatawny”

Britisch-indische Curry-Gemüsesuppe mit Reis

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol
0,75 l € 25,20

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Mondavi, Central Valley,
Kalifornien / USA 13.5% Vol.
0,75 l € 26,30