



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 14. Oktober 2025

Brest / Frankreich

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Nizza Art“

Blutwurstkrokette
Stachelbeerkompott, warmer Linsensalat

SALAT

Zucchini Salat mit Caesar Dressing und Popcorn

SUPPEN

Consommé mit Napoleon Biskuit

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

„Sangler Bourguignonne“
Wildschweinragout mit Apfel Chutney, Herbstgemüse
und Dauphine Kartoffeln

Kalbfleisch-Cannelloni „Pommerol“
mit Käse-Senfsauce, mediterranem Gemüse und Oliven-Minzöl

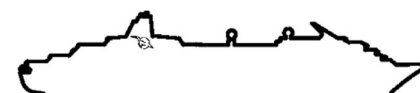
DESSERTS

Crepes Suzette mit Grand Marnier-Karamell und Vanilleeis

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Plaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Nizza Art“

Consommé mit Napoleon Biskuit

„Sangler Bourguignonne“
Wildschweinragout mit Apfel Chutney, Herbstgemüse
und Dauphine Kartoffeln

Crepes Suzette mit Grand Marnier-Karamell und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini Salat mit Caesar Dressing und Popcorn

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 10,5% Vol.
0,75 l € 27,50

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 12.5% Vol
0,75 l € 27,50