



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 15. Oktober 2025

Lorient / Frankreich

VORSPEISEN

Gratinierte Grünschalenmuscheln mit Ratatouille Creme

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

“Salade Parisienne”

Blattsalat mit Schinken, Emmentaler, Tomaten, Ei und Kräuterdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Entenbrust à l’Orange

Orangensauce, Apfel-Rotkohl, Sarladaiser Kartoffeln

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

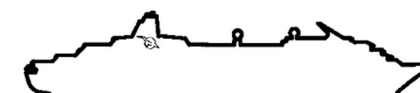
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gratinierte Grünschalenmuscheln mit Ratatouille Creme

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Entenbrust à l’Orange

Orangensauce, Apfel-Rotkohl, Sarladaiser Kartoffeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

“Salade Parisienne”

Blattsalat mit Artischocke, Emmentaler, Tomaten, Ei und Kräuterdressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Unexpected Riesling Q.b.A,

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 12% Vol.

0,75 l € 37,80

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A

Weingut Winzergen, Herxheim

Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.

0,75 l € 25,20