



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Donnerstag, 16. Oktober 2025**

**La Pallice / La Rochelle / Frankreich**

**VORSPEISEN**

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

**SALAT**

Gemischter Salat „Alles Grün“

**SUPPEN**

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Kalbstafelspitz à la Française

Ravigotesauce, Pastinakenpüree, roten Kartoffeln

Schweinefilet im Schinkenspeck

Portweinsauce, Mandelbrokkoli, Pistazien-Kartoffelcreme

**DESSERTS**

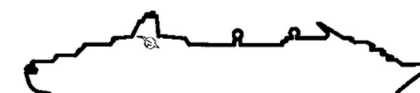
Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Litschi–Vanille Éclair mit Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Kalbstafelspitz à la Française

Ravigotesauce, Pastinakenpüree, roten Kartoffeln

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

**VEGETARISCHES MENU**

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Litschi–Vanille Éclair mit Himbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2020 / 2023 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 30,50

2018 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 35,90