

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 17. Oktober 2025

Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN

Lachs-Avocado Mus mit Zitronencreme und Brioche

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Sellerie-Apfelsalat mit Walnuss Crunch

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Rotwein-Hirschragout

Speck-Zwiebel Chutney, grüne Bohnen, Grießschnitte

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

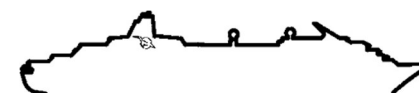
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Eisbecher „Cherry Jubilee“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lachs-Avocado Mus mit Zitronencreme und Brioche

Solijanka mit Schmand

Rotwein-Hirschragout

Speck-Zwiebel Chutney, grüne Bohnen, Grießschnitte

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Apfelsalat mit Walnuss Crunch

Rotkohlessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Eisbecher „Cherry Jubilee“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2022 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 37,80