



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 24. Oktober 2025
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Französische Lammkeule

Gewürzbirne, Ratatouille, Macaire-Kartoffelplätzchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

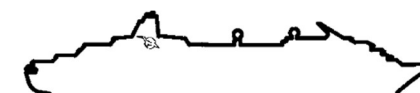
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

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

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 27,90

2022 Black Print Q.b.A.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
Dorsa, Syrah, Blaufränkisch
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.
0,75l € 33,60