



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 25. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Geflügel Samosa
mit gelbem Linsenpüree und Ananas Chutney

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Englische Selleriesuppe mit Blue Cheese

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Rinder Sauerbraten
Rosinensauce, Mandelbrokkoli, Butterspätzle

Truthahn Souflaki
Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

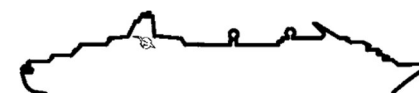
Bananenkuchen mit Baileys-Eis und Schokoladensauce

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Irischer Hartkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Samosa
mit gelbem Linsenpüree und Ananas Chutney

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet
Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Bananenkuchen mit Baileys-Eis und Schokoladensauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Englische Selleriesuppe mit Blue Cheese

Bratnudeln mit frittiertem Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 27,30