



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 26. Oktober 2025

Portland / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit Soja-Sesam-Wasabi Dip

Blutwurstkrokette mit Selleriesalat und Sauce Cumberland

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

„Classic British Fish n´Chips“

Pollackfilet im Bierteig kross gebacken mit Essig-Mayonnaise,
Erbsenpüree, Pommes Frites

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Chicken Tikka Masala

Korianderjoghurt, gewürzte Aubergine, Linsenchips, Basmatireis

DESSERTS

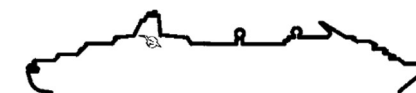
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN



Der Ursprung von Fish n´Chips liegt bis heute im Dunklen. Wahrscheinlich kam das Gericht aber auf getrennten Wegen ins Land. Die Chips aus Frankreich und die Zubereitungsart des Fisches mit den Einwanderern. Bekannt ist auf jeden Fall, dass Fish n´Chips erst im 19. Jahrhundert zum Nationalgericht aufstieg. Grundlage des Erfolgs waren kleine Familienbetriebe, die traditionell die verschiedensten Esswaren auf den Straßen Londons und der großen Industriestädte Nordenglands feilboten. Offiziell gilt der Immigrant Joseph Malin als Gründer des ersten Ladens für Fish n´Chips im Londoner East End im Jahre 1860. Doch die ersten Fish n´Chips-Geschäfte öffneten schon in den 1850er Jahren in verschiedenen Londoner Stadtteilen und 1863 in Oldham, Lancashire. Sie wurden möglich durch die Expansion des Fischfangs weit in den Atlantik hinein und durch die Eisenbahn, die erstmals über Nacht frischen Fisch von den Küsten in die Hauptstadt brachte. Nach amtlichen Schätzungen gab es 1910 bereits etwa 25.000 Läden im ganzen Königreich, die sich ab dem Jahre 1913 in der National Federation of Fish Friers organisierten.

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Romanesco Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 27,90

2023 Spätburgunder Q.b.A

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 12.5% Vol

0,75l € 27,50