



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 28. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Frühlingsrolle mit Glasnudeln und Chili-Kecap Manis

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Weißwein-Kapernsauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

“Cannelloni Florentina”

Kalb-Spinat Cannelloni mit Tomatenkompott und Rucola Pesto

DESSERTS

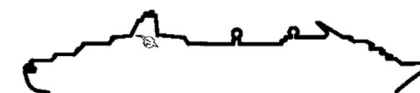
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Knoblauchkartoffeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet

Weingut Salwey

Baden / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Mondavi, Central Valley

Kalifornien / USA, 13.5% Vol.

0,75l € 26,30