



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 29. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Piri Piri“ mit Zitrus-Fenchelsalat

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Mungobohnensalat mit Feta und Minz-Joghurt Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Barbarie Entenbrust

Honig-Balsamico Jus, Pastinakenpüree, Rosmarinkartoffeln

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

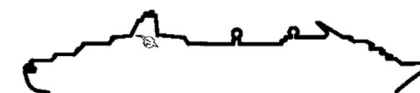
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „Piri Piri“ mit Zitrus-Fenchelsalat

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Barbarie Entenbrust

Honig-Balsamico Jus, Pastinakenpüree, Rosmarinkartoffeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Mungobohnensalat mit Feta und Minz-Joghurt Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l

€ 26,30

2021 Stiegelmar Blauer

Zweigelt Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l

€ 26,30