



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 08. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Flammkuchen Iberico

Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Pinienkernen und Feta

SUPPEN

Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Salamikruste

Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Gnocchi

Honig-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Spaghetti-Pancetta Pomodoro mit Antipasti

DESSERTS

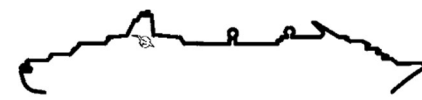
Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Estragon-Zitronen Aufstrich, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Scharfe Glasnudelsuppe

Honig-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Pinienkernen und Feta

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol
0,75 l € 25,20

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Weingut Winzergen, Herxheim
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75 l € 25,20