

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 14. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Surimi Tempura mit Wakame und japanischer Mayo

Ziegenkäse-Schinkenrolle mit Erbsensalat

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistazienschnecken

Kartoffelcremesuppe mit Crème fraîche

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Rotbarschfilet

Kräuterseitlingen, Zucchini, Kräuter-Gnocchi

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelpüree

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

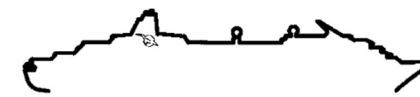
Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi Tempura mit Wakame und japanischer Mayo

Kraftbrühe mit Pistazienschnecken

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelpüree

Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Kartoffelcremesuppe mit Kräuter-Crème fraîche

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Hole in the Water
Weingut Konrad Marborough,
Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l € 27,30

2023 Koonunga Hill, Shiraz,
Cabernet Sauvignon
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien / Australien 14.5% Vol.
0,75l € 26,30