



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 17. November 2025

Portland / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Blutwurstkrokette mit Selleriesalat und Sauce Cumberland

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

„Classic British Fish n´Chips“

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

Kalbscurry „Anglo- Indische Art“

Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Basmatireis

Kaninchen-Walnuss Rolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Bread & Butter Pudding mit Butterscotch und Vanilleeis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



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, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 27,30