



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Dienstag, 18. November 2025**

**Auf See**

**VORSPEISEN**

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Gegrillter Provolone

Antipasti, Balsamico Reduktion, Focaccia Crisp

**SALAT**

Gerösteter Hokkaido Kürbis mit Leinsamen Cracker

**SUPPEN**

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Zackenbarschfilet

Weißwein-Kapernsauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Penne Pasta “Chili con Carne”

Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa, Käse Chips

**DESSERTS**

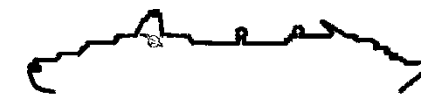
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Knoblauchkartoffeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gegrillter Provolone

Antipasti, Balsamico Reduktion, Focaccia Crisp

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

**WEINEMPFEHLUNG**

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

2018 Château Beaujolais Villages AOC  
Weingut Laboure – Roi  
A Nuits Saint Georges  
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.  
0,75 l € 35,90