



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-Kaperssauce, 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
0,751 € 25,20

2018 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,751 € 35,90