



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Mittwoch, 19. November 2025**

**Auf See**

**VORSPEISEN**

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

**SALAT**

Gemischter Salat „Alles Grün“

**SUPPEN**

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Schweinefilet im Schinkenspeck

Portweinsauce, Romanesco, Pistazien-Kartoffelcreme

**DESSERTS**

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 27,90

2022 Crozes Hermitage

Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 37,80