



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

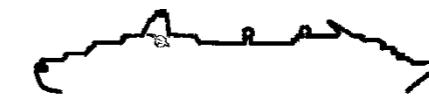
Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

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 geträufelten 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