



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 08. Dezember 2025

Auf See / Nord-Ostsee-Kanal

VORSPEISEN

Skandinavische Räucherfisch Tapas

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Glühwein gebeizte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Truthahn Saltimbocca

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

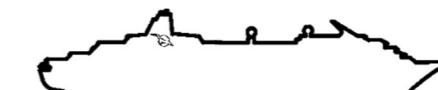
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavische Räucherfisch Tapas

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Glühwein gebeizte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

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