



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 19. Dezember 2025

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Garnelen Ceviche

Chili-Melonen Schmand, Avocado, Tortilla Chips

Ausgelöste Spareribs mit gegrillter Ananas und Popcorn

SALAT

Cremiger Lauch-Traubensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Rote Rüben-Meerrettich Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Victoriabarschfilet

Sternanis-Kokossauce, Wok Gemüse, Zitronengras Polenta

Barbarie Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Bratapfel, Krokette

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

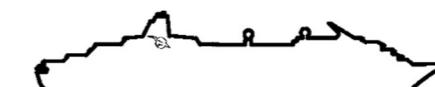
Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Ceviche

Chili-Melonen Schmand, Avocado, Tortilla Chips

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Barbarie Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Bratapfel, Krokette

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ

Cremiger Lauch-Traubensalat mit Pumpernickel

Rote Rüben-Meerrettich Suppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

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