



AMADEA
PHOENIX REISEN

Willkommens-Gala-Abendessen

Montag, 22. Dezember 2025
Auf See

Vorspeisen

Nordic Lachs-Shrimps Törtchen
Zuckererbsencreme ~ Rote Bete-Keta Kaviar Vinaigrette

Gebratenes Kalbs-Carpaccio

Ei-Worchestercreme ~ Rucola ~ Brioche Croutons

Salat

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing

Vegetarisches Menü

Gebratenes Zucchini Carpaccio
**

Eisbergsalat ~ Trauben ~ Gorgonzola-Basilikum Dressing
**

Suppen

Doppelte Kraftbrühe ~ Sherry ~ Profiteroles

Schaumige Edelpilzsuppe
**

Passionsfrucht ~ Champagner
**

Sorbet

Passionsfrucht ~ Champagner

Gebratene Tofu Frikadelle ~ Ingwer-Bambusgemüse
**

Hauptgerichte

Heilbuttfilet & Garnelen
Hummersauce ~ Blattspinat ~ Zwergtomaten ~ Kartoffelcreme

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon
**

Kleine Naschereien

Zitronenpfeffer-Rinderrücken

Trüffel-Portweinsauce ~ Gemüsesortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Sesam-Vanilleparfait ~ Erdbeeren ~ Haselnuss Sabayon

2021 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc

Brocard / Burgund, 13% Vol.

0,751 € 41,00

2019 Brunello di Montalcino DOCG

Weingut Castello Banfi

Montalcino, Region Toskana

Toskana / Italien 14,0% Vol.

0,751 € 62,00

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

Gedeck

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl