

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 23. Dezember 2025

Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Avocado-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Gebeizte Ochsenhüfte

Wacholdersauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

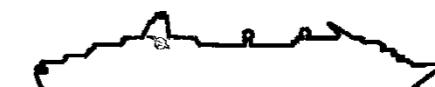
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Gebeizte Ochsenhüfte

Wacholdersauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Avocado-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhodp

Toskana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2022 Tohuwabohu Cabernet

Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Weingut Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.

0,75l € 41,00