



**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**

Gebrochenes 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