



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 26. Dezember 2025

Auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

SORBET

Gelbe Marakuja mit Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kaninchen-Walnuss Rolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

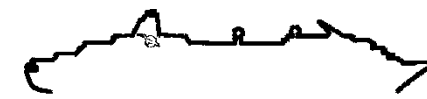
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

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

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gelbe Marakuja mit Aperol Spritz

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Gelbe Marakuja mit Aperol Spritz

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Oliver Zeter

Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 27,90

2023 Tormaresca 'Neprica'

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 26,30