



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 28. Dezember 2025

Auf See

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worcestershire“ mit Toast

SALAT

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarkknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Indisches Jaipur Lammcurry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Indisches Jaipur Lammcurry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

Gemüseessenz mit Quarkknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2022 Black Print Q.b.A.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet

Dorsa, Syrah, Blaufränkisch

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 33,60