

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 04. Januar 2026

Auf See

VORSPEISEN

Karibisches Ceviche

Papaya-Chili Salat / Limette- Honig Vinaigrette

Flammkuchen Iberico

Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

SUPPEN

Rinder- Kraftbrühe mit Pofessen

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Pancettakruste

Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Gnocchi

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Neue Kartoffeln

„Pasta con Atún a la Española“

Fusilli mit Thunfisch, Piquillo Paprika, Oliven, Petersilie und Manchego

DESSERTS

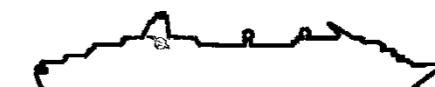
Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

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

Karibisches Ceviche

Papaya-Chili Salat / Limette- Honig Vinaigrette

Rinder- Kraftbrühe mit Pofessen

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Neue Kartoffeln

Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,751 € 33,60

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Mondavi

Central Valley

Kalifornien / USA, 13.5% Vol.

0,751 € 26,30