



AMADEA
PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Dienstag, 06. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN

Geflügel-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Parisienne Kartoffeln

Roulade von der Hirschkeule

Calvados-Apfel Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

Gefüllter Schweinerücken

Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Grießplätzchen

DESSERTS

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilée“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Roulade von der Hirschkeule

Calvados-Apfel Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

EIN SEEMANN'S KLASSIKER

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilée“

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