



AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN

Dienstag, 06. Januar 2026

Auf See

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit Maracuja Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Südstaaten Style Schinkenbraten

rauchige Sauce, gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Jackson's Penne“

Hackfleisch-Kräutersugo mit Shiitake Pilzen, Tomaten und Parmesan

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €