



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 07. Januar 2026

Roseau / Dominica

VORSPEISEN

Calamari à la Plancha mit Mungobohnenpüree

Kaninchen Galantine mit Cumberland Dip und Linsencreme

SALAT

Gemüserohkost „Gado Gado“ mit Erdnussbutter

SUPPEN

Italienische Weißbrotsuppe

Sesamcremesuppe mit Shiitake Pilzen

HAUPTGERICHTE

Bonito Makrelenfilet

Sweet Chili Sauce, Chinakohl, gebratener Bali Reis

Geschmorte Rinderwade

Zwiebelrahmsauce, Wurzelgemüse, Brösel Bandnudeln

„Caribbean Caesar Salad“

Cajun Hähnchenbrust, Kokos-Garnele, Knoblauch-Baguette

DESSERTS

Sunshine Crepe Suzette

Ananaskompott, Vanilleeiscreme, Kokossahne

Joghurt-Honig Eis, Feigen, Marzipan Keks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Ossau Iraty Aop, Chaumes, Brie, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari à la Plancha mit Mungobohnenpüree

Italienische Weißbrotsuppe

Geschmorte Rinderwade

Zwiebelrahmsauce, Wurzelgemüse, Brösel Bandnudeln

Sunshine Crepe Suzette

Ananaskompott, Vanilleeiscreme, Kokossahne

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüserohkost „Gado Gado“ mit Erdnussbutter

Sesamcremesuppe mit Shiitake Pilzen

Gebackene Tomate mit Zucchinisalat und Aioli

Joghurt-Honig Eis, Feigen, Marzipan Keks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre

Trocken Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 35,70

2021 Ursprung Q.b.A

Cabernet Sauvignon, Merlot

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 27,30