



AMADEA
PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Freitag, 09. Januar 2026
St. John's / Antigua

VORSPEISEN

Panierte Austern
Gurken Carpaccio, Kapern-Dill-Limetten Dip
Schinkenspeck mit Melonen-Chili Salsa und Grisini

SALAT

Antipasti Salat mit Provolone und Focaccia Crisp

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Safran-Kartoffelsuppe mit Pfefferschaum

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet
Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffelstampf

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Hähnchenbrust Saltimbocca
Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropisches Joghurt Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Ossau Iraty, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Panierte Austern
Gurken Carpaccio, Kapern-Dill-Limetten Dip

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Aufgeschnittenes Roastbeef, Remoulade, Salatgarnitur, Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Antipasti Salat mit Provolone und Focaccia Crisp

Safran-Kartoffelsuppe mit Pfefferschaum

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay Koonunga Hill
Weingut Pernfolds
Südaustralien / Australien 12,5% Vol.
0,75l € 25,20

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00