



AMERA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 12. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Sweet Chili Entenbrust mit Erdnusssdip und Nishiki-Sushireis

Geflämmter Butterfisch mit Kataifi Knusper und Zitronencreme

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Granatapfel Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

HAUPTGERICHTE

„Rigatoni alla Norge“

mit Lachs in Honig-Senf-Dillsauce, Brokkoli und Roggenbrot Crunch

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Indisches Jaipur Lammcurry

Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

DESSERTS

Nougatkuchen mit Mandelsauce und Schokoladeneis

Mango-Bananen Tiramisu im Glas

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Limburger mit Grappa-Pflaumen und Grisini



AMERA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kurkuma-Nelken Creme, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmter Butterfisch mit Kataifi Knusper und Zitronencreme

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Mango-Bananen Tiramisu im Glas

HAUSMANNSKOST

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Granatapfel Dressing

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

Marie´s Flammkuchen

Weißwein-Feigen, Camembert, Rucola, Traubenkern Essig

Nougatkuchen mit Mandelsauce und Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner

Guglzipf / Weingut Turmhof

Kamptal / Österreich

0,75 l 27,30 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin