



AMADEA

PHOENIX REISEN

Abschieds-Gala-Abendessen

Donnerstag, 16. April 2026

Erholung auf See

Vorspeisen

Garnelen Souflaki
Sauce Rouille ~ Peperonata Creme

Kalbs Steak Tatar & Keta Kaviar
Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Salat

Römersalat ~ Mango -Chili Dressing

Suppe

Wildgeflügelssenz ~ Sherry ~ Profiteroles

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Lachsschnitte & Muschel Rockefeller
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Polenta-Sesam Bratling

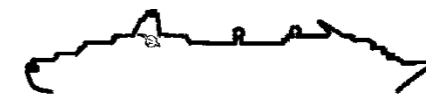
Rinderfilet am Stück gebraten
2 Trüffelsaucen ~ Gemüsebündchen ~ Fondant Kartoffeln

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Lavendelhonig ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips
**

Römersalat ~ Mango -Chili Dressing
**

Zuckererbsensuppe ~ Minze ~ Croutons
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Polenta-Sesam Bratling
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 33,60

2022 Tohuwabohu Cabernet
Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Weingut Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.
0,75l € 41,00