



AMADEA
PHOENIX REISEN
MITTAGESSEN
Dienstag, 21. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Sweet Chili Mango

Kalbszungenalat mit Ananas und Curry-Schmand

SALAT

Gemischter Salat mit Maharadscha Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Erdbeer-Minz Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Tumeric-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, Gnocchi und Oliven-Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“
BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben und Ofenkartoffel

DESSERTS

Haselnuss-Streuselkuchen mit Kirschen und Zimtsauce

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kalbszungenalat mit Ananas und Curry-Schmand

Geflügelbrühe mit Graupen

Flunderfilet im Tumeric-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Sweet Chili Mango

Erdbeer-Minz Kaltschale

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Haselnuss-Streuselkuchen mit Kirschen und Zimtsauce

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l 6,50 €