



AMADEA
PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Mittwoch, 13. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Papaya Cocktail mit Kroepoek

Strauß-Ragout im Blätterteig Pastetchen

SALAT

Down Under Kurrajong Grünkohlsalat

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

HAUPTGERICHTE

Pazifik John Dory Filet

Sweet Chili-Kokos Sauce, China Gemüse, Sesam-Bratreis

„Wiener Schnitzel“

das Original vom Kalbsrücken

Preiselbeeren, Gurken-Tomatensalat, Petersil Erdäpfel

„Penne & Suckling Pig Creole“

mit Spanferchel in Currysauce, Röstgemüse und Papadums

DESSERTS

Crepe Suzette “Karibisch“

Ananaskompott, Vanilleeiscreme, Kokossahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Strauß-Ragout im Blätterteig Pastetchen

Sinigang Hühnersuppe

„Wiener Schnitzel“

das Original vom Kalbsrücken

Preiselbeeren, Gurken-Tomatensalat, Petersil Erdäpfel

Crepe Suzette “Karibisch“

Ananaskompott, Vanilleeiscreme, Kokossahne

VEGETARISCHES MENÜ

Down Under Kurrajong Grünkohlsalat

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

Kürbiswaffel mit Pesto Genovese Quark und Paprikasalat

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet,
Trocken Weingut Salwey
Baden / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l 27,90 €

2022
Chianti DOCG, Trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toskana / Italien,
12,5% Vol. 27,30 €