



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 11. Oktober 2026

Honfleur / Frankreich

VORSPEISEN

Shrimps-Toast

mit Gurken-Rettich Salat und Provençal Rouille

Prosciutto-Cantaloupe Melonen Crostini mit Balsamico und Honig

SALAT

Gemüsesalat mit Bloody Mary-Crème Fraîche

SUPPEN

Sellerie Essenz mit Butter Spätzle

Bouillabaisse-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Zitronen Beurre Blanc, Mandelbrokkoli, Red Skin Kartoffeln

Kalbsbraten

Pfefferkorn Rahmsauce, Kohlrabi Creme, Kartoffelgratin

Poulardenbrust „Pariser Art“

Tomaten-Basilikum Sauce, Zucchini mit Thymian, gelber Reis

DESSERTS

„Profiteroles au Chocolat“

Sahne-Windbeutel, Schokoladensauce, Kirschen, Eiscreme

Robertas Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps-Toast

mit Gurken-Rettich Salat und Provençal Rouille

Bouillabaisse-Cremesuppe

Kalbsbraten

Pfefferkorn Rahmsauce, Kohlrabi Creme, Kartoffelgratin

„Profiteroles au Chocolat“

Sahne-Windbeutel, Schokoladensauce, Kirschen, Eiscreme

VESPERTELLER

Schinkenspeck, Nackenbraten, Leberwurst, Käse, gefülltes Ei,
eingelegtes Gemüse, Tomate, Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüsesalat mit Bloody Mary-Crème Fraîche

Sellerie Essenz mit Butter Spätzle

Gemüse-Pilz Bourguignon mit Gersten Pilaw

Robertas Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,30

2024 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo

IGT Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 24,00