



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 12. Oktober 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Minze, Feta und Pinienkernen

Rindertatar, grüne Sauce, Rucola, Schwarzbrot

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenfrüchten und Kirschen Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Basilikumsahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Sauce Choron, Spargel, Kirschtomaten, gefüllte Kartoffeln

Knoblauch-Schweinerücken

Balkan Letscho Sauce, Rosinen-Lauch, Kräuterreis

Gefüllte Hähnchenkeule

Marsala-Sauce, Romanesco, Safran-Kartoffelcreme

DESSERTS

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Nuss Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Basilikum-Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindertatar, grüne Sauce, Rucola, Schwarzbrot

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Sauce Choron, Spargel, Kirschtomaten, gefüllte Kartoffeln

Nuss Eisbecher

HAUSMANNSKOST

Hanseaten Fischteller mit Rührei und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Minze, Feta und Pinienkernen

Karotten-Paprikasuppe mit Basilikumsahne

Gemüse-Tofu-Frühlingsrolle, Glasnudeln, Sesam-Pflaumen Sauce

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Troquen Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l 27,80 €