



AMADEA
PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Dienstag, 13. Oktober 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Hähnchenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Zitronen-Buttersauce, Dillgurken, Küsten Kartoffeln

Französische Lammkeule

Gewürzbirne, Ratatouille, Macaire-Kartoffelplätzchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Hähnchenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Zitronen-Buttersauce, Dillgurken, Küsten Kartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Weingut Hans Wirsching KG
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2022 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien 12,5% Vol
0,75 l 27,30€