AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 15. Oktober 2026
Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT
Tex-Mex Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN
Gemüse Essenz mit Lauch und Käsekrusteln

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE
„British Fish & Chips“
Seelachsfilet und Zwiebelringe im Bierteig gebacken
mit Essig-Mayonnaise, Cole Slaw Salat und Pommes Frites

Rehschulter „Westmoreland“
Pickles-Whisky Rahmsauce, Selleriepüree, Gerstenkrokette

Tandoori Hähnchenkeule
Gurken Lassi, gegrillte Aubergine, Biryani Reis

DESSERTS
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

“Eton Mess Sunday”
Birnen-Helene-Eis, Erdbeerkompott, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Fruchtsenf, Kürbiskernbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Meerrettich Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

Rehschulter „Westmoreland“
Pickles-Whisky Rahmsauce, Selleriepüree, Gerstenkrokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tex-Mex Salat mit Guacamole-Dressing

Gemüse Essenz mit Lauch und Käsekrusteln

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

“Eton Mess Sunday”
Birnen-Helene-Eis, Erdbeerkompott, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Ihringer Spätburgunder
trocken Barrique, Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l 38,90 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.