AMADEA

PHOENIX REISEN

BRITISCHES ABENDESSEN

Freitag, 16. Oktober 2026

Falmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Smoky Kippers & Rusk

Räucherfischmus ~ Rote Bete ~ Lachskaviar ~ Zwieback

Beef Steak Tatar

Sellerie ~ Eigelb-Senfcreme ~ Kaviar ~ Toast

SALAT

Cumberland Salad

Orangenfilets ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing

SUPPEN

Butcher´s Soup

Oxtail-Essenz ~ Sherry ~ Gemüse ~ Chester Stick

Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Captain´s Dish

Rotzungenfilet & Shrimp Samosa

Erbsensauce ~ Estragon-Möhrchen ~ Ofenkartoffeln

Highland Bottom Sirloin

Lendenstück vom Hochlandrind

Single Malt Whisky Sauce ~ Spinat ~ Yorkshire Pudding

Cornish Pasta Pie

Penne-Gemüse-Cheddar Käseauflauf ~ Lammragout mit Minze

DESSERTS

Chocolate Fudge

Himbeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

Bread & Butter Pudding

Warmer Brotpudding ~ Mangogrütze ~ Bailey´s Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käsebällchen ~ Sauerkirschen ~ Früchtebrot

GEDECK

Butter ~ Minzquark ~ Colemans Senf Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Cumberland Salad

Orangenfilets ~ Walnuß Crunch ~ Preiselbeer-Dressing

Mulligatawny

Englisch-indische Currysuppe

Scotish Leek & Prunes Tarte

Lauch-Pflaumen Tarte ~ Selleriecreme ~ Kürbiskern-Pesto

Chocolate Fudge

Himbeeren ~ Pistazien-Double Cream ~ Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75 l 41,00 €

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

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