AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Freitag, 16. Oktober 2026
Falmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Gebackenes Mettbällchen mit Waldorf Salat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Pfannkuchenroulade

Grießsuppe „Farmhouse Style“ mit Räucherfleisch

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

Shepherds Cannelloni
Cheddar Käsesauce, Rosenkohlstampf, Pfefferminze Öl

DESSERTS
Scones mit Aprikosen, Pistazieneis und Double Cream

Nuss Eiscreme, Gewürzpflaumen, Haferflocken Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Mettbällchen mit Waldorf Salat

Grießsuppe „Farmhouse Style“ mit Räucherfleisch

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Scones mit Aprikosen, Pistazieneis und Double Cream

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Gemüsebrühe mit Pfannkuchenroulade

Bratnudeln mit Teriyaki-Tofu und Eierstreifen

Nuss Eiscreme, Gewürzpflaumen, Haferflocken Keks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos”	2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich	Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50

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