AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Samstag, 17. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Geflügel Samosa, gelbe Linsencreme, Mango Chutney

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Penne Pasta “Chili con Carne”
Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa, Käse Chips

DESSERTS
Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling, Q.b.A, Trocken
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l 27,90 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A, Ttrocken
Weingut Winzergen.
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l 25,20 €

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