AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Montag, 19. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

SALAT
Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN
Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE
Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Hereford-Rinderhüfte
Schalotten-Thymian Jus, Chimichurri-Gemüse, neue Kartoffeln

Schweinefilet im Schinkenspeck
Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS
Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Unser Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Karotten-Ananas Hummus, Olivencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Hereford-Rinderhüfte
Schalotten-Thymian Jus, Chimichurri-Gemüse, neue Kartoffeln

Unser Bananensplit

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Kohl-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elasser Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach
Ribeauville / Elsass 13% Vol.
0,75l 30,50 €

2024 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo
IGT Weingut Masseria Maìme
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l € 24,00

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