AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Montag, 19. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Mini-Frühlingsrollen mit Wakame, Ingwer und Soja

SALAT
Karibischer Cajun Gemüse-Obstsalat

SUPPEN
Minestrone mit Graupen

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE
Im Ofen gebackenes Kabeljaufilet
Ratatouille-Rahmsauce, gegrillte Zucchini, Mandelreis

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Bayerischer Leberkäs
mit Spiegelei, Senf, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Vanille-Nougat Knusperpudding

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weisser Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räucherfisch-Knäckebrot Happen

Minestrone mit Graupen

Hähnchenkeule in Weißwein
mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Gemüsenudeln

Vanille-Nougat Knusperpudding

VEGETARISCHES MENÜ
Mini-Frühlingsrollen mit Wakame, Ingwer und Soja

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50

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