AMADEA

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**
**Dienstag, 03. November 2026**
**Urlaub auf See**

**VORSPEISEN**
Gegrillter Provolone, Antipasti, Focaccia Crisp

Wildschwein Samosa mit Marsala Dip und Linsencreme

**SALAT**
Gemischter Salat mit Rote Bete-Vinaigrette

**SUPPEN**
Kraftbrühe mit Leber-Biskuitschnitte

Curry-Kokossuppe mit Zitronengras-Schaum

**HAUPTGERICHTE**
Gebratenes Seehechtfilet
Riesling-Kaviarsauce, geröstete Pilze, Fenchelsamenrisotto

Schonen gegarte Rinderhüfte
Grüne Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Kaninchen-Camembert Röllchen
Preiselbeersauce, Thymian-Schnippelbohnen, Schupfnudeln

**DESSERTS**
Mohn Crumble mit Amaretto Sabayon, Pflaumen und Vanilleeis

Weißes Schokoladen-Blutorangenmousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Münster, Marillensenf, Ciabatta

AMADEA

PHOENIX REISEN

**GEDECK**
Butter, Feta-Oliven Dip, Muhammara, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**
Wildschwein Samosa mit Marsala Dip und Linsencreme

Kraftbrühe mit Leber-Biskuitschnitte

Gebratenes Seehechtfilet
Riesling-Kaviarsauce, geröstete Pilze, Fenchelsamenrisotto

Mohn Crumble mit Amaretto Sabayon, Pflaumen und Vanilleeis

**HAUSMANNSKOST**
Hanseaten Fischteller mit Rührei und Schwarzbrot

**VEGETARISCHES MENÜ**
Gegrillter Provolone, Antipasti, Focaccia Crisp

Curry-Kokossuppe mit Zitronengras-Schaum

Bratnudeln mit Tofu Spieß und Hoisin Sauce

Weißes Schokoladen-Blutorangenmousse

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Porugieser
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 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.