AMADEA

PHOENIX REISEN

Abschieds-Gala-Abendessen

Mittwoch, 04. November 2026
Urlaub auf See

Vorspeisen

Fisch Trio Mosaik
Erbsen-Wasabi Creme ~ Tobiko Kaviar ~ Wakame Algen Reis

Kalbs Steak Tatar & Malossol Kaviar
Eigelb Creme ~ Selleriesalat ~ Kartoffelwaffel ~ Wodka Shot

Salat

Kurrajong Chinakohlsalat
Granatapfel ~ Kichererbsen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado

Suppe

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

Sorbet

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

Hauptgerichte

Heilbutt Filet & Black Tiger Garnele
Hollandaise Oriental ~ Spargelspitzen ~ Sesam-Kartoffelpüree

Rinderfilet & Jakobsmuschel
Trüffel-Portwein Jus ~ Gemüse Sortiment ~ Polenta Popover

Desserts

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse
Speckknusper ~ Ahornsirup ~ Leinsamen Brioche

Coppeneur Pralinen

AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter ~ Meerrettich Dip ~ Rote Bete Hummus ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Wurzelgemüse Carpaccio ~ Zwiebel Ceviche ~ Walnuss Crunch
**

Kurrajong Chinakohlsalat
Granatapfel ~ Kichererbsen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Avocado
**

Erdgemüse-Essenz ~ Backerbsen
**

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale
**

Waldpilz Tarte Tartin
Hollandaise Oriental ~ Spargelspitzen ~ Sesam-Kartoffelpüree
**

Eistorte „MS AMADEA“ mit Cognac-Beerengrütze
**

Coppeneur Pralinen

Weinempfehlung

2023 Dackenheimer Liebesbrunnen
Weißburgunder, Q.b.A
Remstalkellerei/ Herxheim 12% Vol.
0,75l 27,80 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet
Merlot, Pinotage, Syrah
Weingut Schneider / Steytler,
Stellenbosch / Südafrika, 14% Vol.
0,75l 38,90 €

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