AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Mittwoch, 04. November 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Shrimps-Mango Cocktail

Pulled Beef mit Latino Salat und Taco Chips

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Herbstliche Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Safrankarotten, Couscous Tabouleh

Grillteller (Rind, Schwein, Hühnchen)
Kräuterbutter, Paprikaschoten, Ofenkartoffel mit Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Grießflammerie mit Johannisbeeren

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Montreal Dip, Chipolte Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimps-Mango Cocktail

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Grillteller (Rind, Schwein, Hühnchen)
Kräuterbutter, Paprikaschoten, Ofenkartoffel mit Schmand

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Herbstliche Gemüsecremesuppe

„Pasta Aglio e Olio”
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos”
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

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