AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 05. November 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
„Tex Mex“ Thunfisch Carpaccio

Kaninchen-Knusperrolle mit Wokgemüse und Teriyakisauce

SALAT
Selleriesalat mit Walnuss und Granny Smith Apfel

SUPPEN
Kraftbrühe mit Salbeischöberl

Grüne Gemüsesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE
Lachsschnitte „Asia Touch“
Soja-Shiitake Beurre Blanc, superfruchtige Salsa, Klebreis

Rinder Sauerbraten
Pumpernickel-Rosinen Sauce, Rotkohl, Mandelkrokette

“Balkan Pasta”
Penne in Aivar-Ricottosauce, Cevapcici, Djuvec Gemüse

DESSERTS
Nutella Crêpes, Kirschen, Joghurt-Honig Eis

Vanilleeiscreme & Creamy Peanuts

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sriacha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Tex Mex“ Thunfisch Carpaccio

Kraftbrühe mit Salbeischöberl

Rinder Sauerbraten
Pumpernickel-Rosinen Sauce, Rotkohl, Mandelkrokette

Nutella Crêpes, Kirschen, Joghurt-Honig Eis

HAUSMANNSKOST
Roastbeef mit grüner Sauce und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ
Selleriesalat mit Walnuss und Granny Smith Apfel

Grüne Gemüsesuppe mit Distelöl

Gemüse Gyros mit Knoblauch Dip und Pitabrot

Vanilleeiscreme & Creamy Peanuts

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A
Weingut Hans Wirsching KG
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2022 Black Print Q.b.A, Trocken
Weingut Markus Schneider
Rheinphalz / Deutschland 14% Vol.
0,75l 33,60 €

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