AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 05. November 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Gemüse Cocktail & Virgin Bloody Mary

Pikante Calamari, Tomaten-Reissalat, Korianderpesto

SALAT
Süßkartoffelsalat mit gerösteten Kürbiskernen

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Cremige Polenta-Parmesan Suppe

HAUPTGERICHTE
Ostsee Dorschfilet
Mango Salsa, kreolischer Gemüse-Bratreis

Ein kleines Schnitzel geht immer …
Schweinefilet Schnitzel, Hollandaise, Broccoli, Petersilien Kartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“
Feta Käse-Frikadelle, Zwiebelsauce, Röstgemüse, Kartoffelpüree

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pikante Calamari, Tomaten-Reissalat, Korianderpesto

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Ein kleines Schnitzel geht immer …
Schweinefilet Schnitzel, Hollandaise, Broccoli, Neue Kartoffel

Pfirsich Melba

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüse Cocktail & Virgin Bloody Mary

Cremige Polenta-Parmesan Suppe

Kartoffelplätzchen mit Kräuterfrischkäse und Kürbissalat

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

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