AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Freitag, 27. November 2026
Hamburg – HafenCity

VORSPEISEN
Garnelen Cocktail ~ Toast

Teriyaki Entenbrust
Erdnuss Dip ~ Sweet Chili Sternfrucht ~ Sesamreis

SALAT
Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Joghurt-Honigdressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola Crostini

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

HAUPTGERICHTE
Frisch vom Hamburger Fischmarkt
Lachs Butterfly Steak ~ Krustentier Sauce ~ Dillgurken ~ Kartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Calvados-Pfeffersauce ~ Ratatouille ~ Polenta Muffin

Schweinefilet am Stück gebraten
Kräuterseitlinge ~ Rosmarin Gemüse ~ Spinat Spätzle

DESSERTS
Frappe Latte Tiramisu ~ Mango Grütze

Stracciatella Eis & Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Wildblüten Ziegenkäse ~ Bel Paese ~ Bleu d´Auvergne ~ Taleggio
Aprikosensenf ~ Feigen-Mandel Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter ~ Salsa Verde Dip ~ Muhammara ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Teriyaki Entenbrust
Erdnuss Dip ~ Sweet Chili Sternfrucht ~ Sesamreis

Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola Crostini

Frisch vom Hamburger Fischmarkt
Lachs Butterfly Steak ~ Krustentier Sauce ~ Dillgurken ~ Kartoffeln

Frappe Latte Tiramisu ~ Mango Grütze

VEGETARISCHES MENÜ
Rucola ~ Granatapfelkerne ~ Joghurt-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe ~ Croutons ~ Kernöl

„Rigatoni Aglio e Olio”
Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Peperoncino ~ Grana Padano

Stracciatella Eis & Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC, Weingut Cantine San Silvestro, Piemont / Italien
12,0% Vol.
27,30 €

2022 Chianti DOCG Fossili DOC, Weingut Cantine San Silvestro, trocken, Toskana / Italien
12,0% Vol.
27,30 €

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