

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 22. April 2025

Banjul /Gambia

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Portwein-Entenleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

HAUPTGERICHTE

Zitronenpfeffer-Mahi Mahi Filet
Tomaten-Koriander Salsa, Raz el Hanout-Gemüse, Pilaw Reis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

AMADEA Buffalo Burger
Brioche Brötchen, Rindfleisch, Röstzwiebeln, Blauschimmelkäse
Buffalo-Aioli, Cole Slaw, Kartoffelecken

DESSERTS

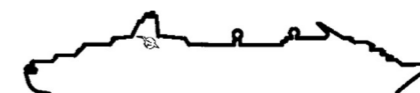
Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Muhammara, Harissa-Avocado Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Sinigang Hühnersuppe

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

HAUSMANNSKOST

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling Kabinett, fruchtig
Weingut Kloster Eberbach
Reingau / Deutschland 8% Vol.
0,75l € 27,50

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00