



# AMADEA

PHOENIX REISEN

## *Abschieds-Abendessen*

**Samstag, 13. Dezember 2025**

**Kopenhagen / Dänemark**

### *Vorspeisen*

Ostsee Lachs auf asiatisch  
Sushi & Wakame ~ Sesam Tataki ~ Pfannkuchen

### Kalbs Steak Tatar

Selleriesalat ~ Kartoffel Dip ~ Kaviar Schmand ~ Wodka Shot

### *Salat*

Blattsalat ~ Marakuja-Chili Dressing

### *Suppe*

Krustentier Bisque ~ Blätterteiggebäck

### *Sorbet*

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

### *Hauptgerichte*

Heilbuttfilet & Muschel Rockefeller  
Hollandaise Oriental ~ Brokkolini ~ Kartoffel-Zitronenpüree

### Geträffeltes Rinderfilet

Portwein-Schalotten ~ Gemüsebündchen ~ Polenta Muffin

### *Desserts*

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Beerengrütze

Saint Maure Ziegenfrischkäse  
Speckknusper ~ Birnensenf ~ Walnussbrot

Kleine Naschereien



# AMADEA

PHOENIX REISEN

## *Gedeck*

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

### *Vegetarisches Menü*

Gemüse-Kichererbsen Wrap ~ Zwiebel Ceviche ~ Linsenchips  
\*\*

Römersalat ~ Marakuja-Chili Dressing

\*\*

Wurzelgemüse-Essenz ~ Backerbsen

\*\*

Sicilia Zitrone ~ Lillet Blanc-Ginger Ale

\*\*

Waldpilz Tarte Tartin

Hollandaise Oriental ~ Spargel ~ Sesam-Kartoffelpüree  
\*\*

Eistorte „MS AMADEA“ mit Aquavit-Beerengrütze

\*\*

Kleine Naschereien

### *Weinempfehlung*

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toskana / Italien 12,5% Vol.

0,751 € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toskana / Italien 12,5% Vol.

0,751 € 27,30