



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

*Gala-Abendessen*

**Samstag, 02. Mai 2026**

**Erholung auf See**

*Vorspeisen*

Gegrillte Garnelen

Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Kalbs-Carpaccio

Ei-Worchestercreme ~ Orange ~ Brioche Croutons

*Salat*

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

*Suppen*

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Klößchen ~ Profiteroles

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

*Sorbet*

Cassis ~ Portwein

*Hauptgerichte*

Heilbutt-Lachs Combo

Raz el Hanout Sauce ~ Gemüse Sortiment ~ Couscous Wonton

Roastbeef mit Pilzkruste

Trüffeljus ~ Paprika Lollipop ~ Kartoffelgratin

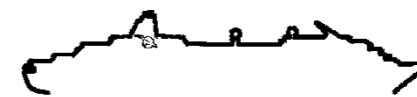
*Desserts*

Pure Caribe Schoko Traum

Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

Taleggio-Ananas Tarte Tatin ~ Essig-Blaubeeren

Kleine Naschereien



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

*Gedeck*

Butter, Chimichurri Dip, Sauce Rouille, Brotauswahl

*Vegetarisches Menü*

Zucchini-Bambus Knusper

Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

\*\*

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

\*\*

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

\*\*

Cassis ~ Portwein

\*\*

Schafkäse-Falafel ~ Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Gemüse Sortiment

\*\*

Pure Caribe Schoko Traum

Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

\*\*

Kleine Naschereien

*Weinempfehlung*

2022 / 2023 Elasser Riesling, trocken	2021 Crozes Hermitage Syrah AOC, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach,	Weingut E. Guigal, Rhone, 13% Vol
Ribeauville, Elsass, 13% Vol	37,80 €
30,50 €	