



AMADEA
PHOENIX REISEN
MITTAGESSEN
Samstag, 02. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Planter's Punch Fruchtcocktail

Thunfischsalat mit Bohnen und Ei

SALAT

Tomatensalat mit Mini Mozzarella

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Ananas Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Seelachsfilet

Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee

Möhren, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Canneloni Bolognese mit Käse und Tomatensauce

DESSERTS

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfischsalat mit Bohnen und Ei

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee

Möhren, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini Mozzarella

Ananas Kaltschale

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Hollandaise

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €