

AMADEA

PHOENIX REISEN

## SKANDINAVISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 02. Juli 2024

Västervik / Schweden

### VORSPEISEN

„Aus Norwegen“

Shrimps-Heilbutt Tatar mit süß-sauren Gurken und Aquavit-Kaviarschmand

„Aus Finnland“

Rentier-Blätterteigstrudel mit Linsensalat und Preiselbeersauce

„Aus Dänemark“

Eisbergsalat mit gebeiztem Lachs, Spargel und Aprikosendressing

### SUPPEN

„Aus Schweden“

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Fenchelklösschen

„Aus Dänemark“

Zwiebelcremesuppe mit Apfel und Bauchspeck

### HAUPTGERICHTE

„Aus Schweden“

Gebratener „Dalälven“ Flußhecht

Kürbis-Dillsauce, junges Lauchgemüse, Butterkartoffeln

„Aus Norwegen“

Sauerbraten vom Elch

Moltebeeren-Sauce, geröstete Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

„Aus Dänemark“

Schweinerücken mit Rum-Rosinenfülle

Grüne Zuckererbsensauce, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

### DESSERTS

„Aus Finnland“

Marzipan-Auflauf mit Stachelbeerkompott

„Aus Dänemark“

Beerengrütze mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseauswahl mit Fruchtsauce



AMADEA

PHOENIX REISEN

## GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

\*\*\*\*\*

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps-Heilbutt Tatar mit süß-saure Gurken und Aquavit-Kaviarschmand

Fisch-Consomme mit Absolut-Wodka und Fenchelklösschen

Sauerbraten vom Elch

Moltebeeren-Sauce, geröstete Waldpilze, Rotkohl, Mandelbällchen

Beerengrütze mit Zimtstreusel mit Eierlikör-Vanillesahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Spargel und Aprikosendressing

Zwiebelcremesuppe mit Apfel

Im Ofen gebackener Spinat-Kartoffelkuchen mit Kräuterschmand

Marzipan-Auflauf mit Stachelbeerkompott

### WEINEMPFEHLUNG

2022 Niersteiner Riesling

Weingut Kuehling

Rheinhessen / Deutschland 11,5% Vol.

0,75l € 25,00

2018 Ihringer Spätburgunder

trocken, Barrique

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 37,00