

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 30. November 2024

Amsterdam / Niederlande

VORSPEISEN

Cherry Tomaten-Cocktail mit Minze und Ziegenfrischkäse

Rinderfilet-Carpaccio „Classico“

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrübete Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Spaghetti Carbonara auf Französisch
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne Käse

DESSERTS

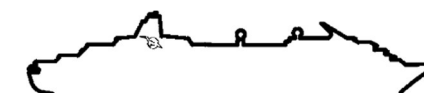
Krokant-Espresso-Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht-& Granatapfel-Pavlova-Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrübeter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rinderfilet-Carpaccio „Classico“

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Krokant-Espresso-Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Cherry Tomaten-Cocktail mit Minze und Ziegenfrischkäse

Getrübete Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbittersauce und Palmherzen

Passionsfrucht-& Granatapfel-Pavlova-Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 36,00

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 32,00