



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 23. Februar 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Kräuter-Flusskrebs Vinaigrette

Mango Kompott mit Chili-Mozzarella und Mandel Vinaigrette

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Zitronengras-Kräutercremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Raz el Hanout-Beurre Blanc, Pak Choi, Beluga Linsen

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

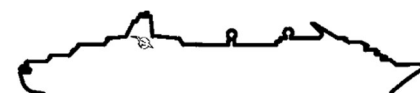
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Kräuter-Flusskrebs Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

HAUSMANNSKOST

Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Zitronengras-Kräutercremesuppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 33,00

2023 Tormaresca 'Neprica'

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maime

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 25,00