



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 24. Februar 2025

Sydney / Australien

VORSPEISEN

Pancetta-Forellenfilet
warmer Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Graupen-Gemüse Sommersalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch
Krustentiersauce, Chorizo-Spinat, Kartoffelkrapfen

Preiselbeer-Rehschulter
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kürbiskern-Spätzle

Aussie Burger
Rindfleisch, Röst-Ananas, Rote Bete, Pancetta, Barbecue sauce

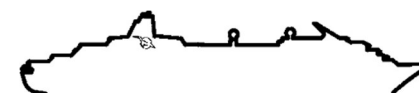
DESSERTS

Nougat Crepe mit Aprikosengrütze und Kirscheis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pancetta-Forellenfilet
warmer Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Preiselbeer-Rehschulter
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kürbiskern-Spätzle

Nougat Crepe mit Aprikosengrütze und Kirscheis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schwarzbrot mit Spiegelei und Schwarzwälder Schinken

VEGETARISCHES MENÜ

Graupen-Gemüse Sommersalat mit Pumpernickel

Getrübete Berglinsensuppe

Knusper Blumenkohl
Mais-Bohnen Salsa, Radicchio, Bavaria Blu Käse Dip

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc, Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol.
0,75 l € 24,00

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana, Italien 12,5% Vol.
0,75 l € 26,00