



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 13. März 2025

Benoa / Bali / Indonesien

VORSPEISEN

Sesam-Marlin

Papaya Relish, Limettencreme, Mandelblätter

Enten-Avocado Sushi Roll mit Kimchi

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Ingwer-Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronengras-Beurre Blanc, Chili-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta Pollo“

Penne mit Gemüsesugo, gebackener Hähnchenbrust und Parmesan-Chips

DESSERTS

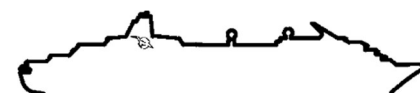
Cheesecake-Rum-Bällchen mit Erdbeereis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sesam-Marlin

Papaya Relish, Limettencreme, Mandelblätter

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cheesecake-Rum-Bällchen mit Erdbeereis und Honig Topping

AUS DER KALTEN KÜCHE

Phoenixbrot mit Kalbsleberwurst, Essiggemüse und Senfdip

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Ingwer-Kichererbsensuppe

Tempura Gemüse mit Glasnudeln und Linsenchips

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

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