



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 31. März 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Gerösteter Süßkartoffelsalat mit Granatapfel
und Ahornsirup Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackenes Mahi Mahi Filet
Zitronen-Knoblauch-Butter, Gemüsekompost, Camargue-Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

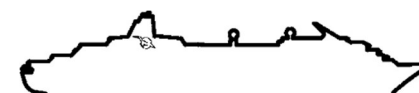
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Kümmel-Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Harissa-Butter, Gelbe Linsen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

HAUSMANNSKOST

Nudel-Mayo Salat mit Schinken, Tomaten, Erbsen und Eiern

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Süßkartoffelsalat mit Granatapfel
und Ahornsirup Dressing

Orientalische Gemüsesuppe

Sonnenweizen-Risotto mit gegrilltem Königsausternpilz

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 26,50

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien 14% Vol
0,75l € 25,00