

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 18. April 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Geflügelleber-Knusper mit Rübencreme und Lavendelhonig

SALAT

Gebratener Blumenkohl mit Masala-Joghurt Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Schweinefilet im Blätterteig

Englische Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Linguini Carbonara auf französisch

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne Käse

DESSERTS

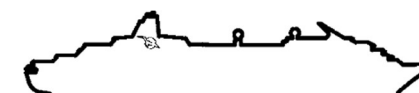
Baklava Cheesecake mit Baileys Eis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Ziegenkäse, Taleggio, Grappa Rosinen, Kümmel-Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, Spinat-Feta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Schweinefilet im Blätterteig

Englische Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Baklava Cheesecake mit Baileys Eis und Honig Topping

AUS DER KALTEN KÜCHE

Räucherforelle mit Kürbissalat,

Meerrettich, Preiselbeer-Sahne und Pumpernickel

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratener Blumenkohl mit Masala-Joghurt Dressing

Orientalische Gemüsesuppe

Süßkartoffelfrikadelle mit Bratgemüse und Nudelknusper

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l

€ 26,00

2020 Crozes Hermitage

Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich 13% Vol.

0,75l

€ 36,00