

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 19. April 2025

Auf See

VORSPEISEN

Pancetta-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Champignon-Schinken Tagliatelle

Schnitzel vom Schweinefilet
Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Feta gefüllte Kalbsfrikadelle
Zwiebelsauce, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

DESSERTS

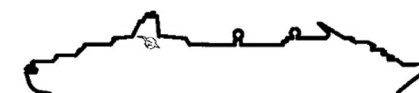
Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Stracciatellaeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Trüffel-Champignon Dip, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pancetta-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Schnitzel vom Schweinefilet
Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Stracciatellaeis

HAUSMANNSKOST

Wiener Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat und Kümmelstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübete Berglinsensuppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Kalifornien / USA 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00