

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 07. Mai 2025
Rouen Seehafen / Frankreich

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese - Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Linsensalat mit Roter Bete und Ziegenkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Lachssouffle

Zitronen-Dill Velouté, Erbsenpüree, Gersten Pilaw

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Coquillettes au Jambon“

Linguini mit Béchamel, sautierten Lauchstreifen und Schinken

DESSERTS

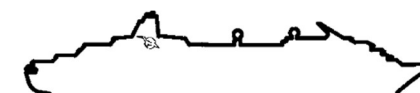
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Räucherfisch-Rillettes, Knoblauch-Brie 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

Bauernbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei,
Senzwiebeln und Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Linsensalat mit Roter Bete und Ziegenkäse

Orientalische Gemüsesuppe

Gefüllte Zucchini Provençale mit Tomatencoulis und Pinienkernreis

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

2020 Crozes Hermitage
Syrah AOC Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00