

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 16. Mai 2025

Nordfjordeid / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Skandinavischer Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Rotkohlessenz mit gerösteten Pinienkernen

Norwegische Spalterbsensuppe mit Schinken

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Safran-Fenchel, La Ratte Kartoffel

Glühwein-Rinderroulade

Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

Linguini & Kjottkaker

Fleischnäpfchen, Champignonsauce, Gemüse, Ziegenkäse

DESSERTS

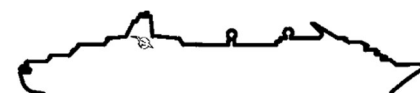
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilée“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Kürbiskern Pesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavischer Vorspeisenteller

Norwegische Spalterbsensuppe mit Schinken

Glühwein-Rinderroulade

Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Rotkohlessenz mit gerösteten Pinienkernen

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilée“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Hole in the Water, Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland, 12,5% Vol.

0,75l € 26,00

2021 Ursprung Q.b.A

Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 26,00