



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 18. Mai 2025

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Landjäger-Lauch Crostini
mit Senfcreme und eingelegtem Gemüse

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Nordmann Lammragout
Essig-Blaubeeren, Wurzelgemüse, Kartoffel-Zwiebelstampf

Schweinefilet am Stück gebraten
Champignonsauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

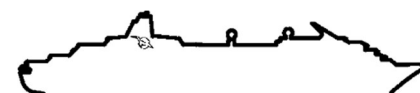
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Trollkrem mit Schokostreuseln und getrocknetem Apfel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Auberginenmus, Leinsamen-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Landjäger-Lauch Crostini
mit Senfcreme und eingelegtem Gemüse

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Trollkrem mit Schokostreuseln und getrocknetem Apfel

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay
„Gran Vina Sol“
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana, Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00