



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 19. Mai 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Pikante Calamari mit Tomaten-Reis Salat und Koriander Pesto

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Kartoffelsalat „Nordische Art“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Hirsch Sauerbraten

Preiselbeersauce, Apfel-Rotkohl, Kroketten

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

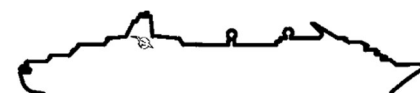
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Linie Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikante Calamari mit Tomaten-Reis Salat und Koriander Pesto

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Hirsch Sauerbraten

Preiselbeersauce, Apfel-Rotkohl, Kroketten

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kartoffelsalat „Nordische Art“

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Linie Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Kalifornien / USA 12,5% Vol.

0,75l € 24,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.

Weingut Winzergen

Baden / Deutschland 13.5% Vol.

0,75l € 24,00