



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 24. Mai 2025

Runavík / Färöer Inseln / Dänemark

VORSPEISEN

Färöer Muschelsalat mit Fenchel und Orange

Gammon-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Wikinger Lammsuppe mit Bohnen und Reis

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Mild gebeiztes Forellenfilet

Kurkuma Sauce, Spargel, Kichererbsen-Linsenpüree

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Streymoy Schweinefiletbraten

Johannisbeer-Cabernet Sauce, Selleriepüree, Kräuterkartoffeln

DESSERTS

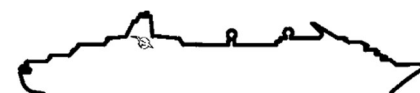
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Färöer Muschelsalat mit Fenchel und Orange

Wikinger Lammsuppe mit Bohnen und Reis

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol

0,75 l € 25,20

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75 l € 33,60