



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 26. Mai 2025

Seydisfjörður / Island

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

“Pariserbøf”

Gebratenes Rindertatar mit Kapern, Roter Bete und Toast

SALAT

Pikanter Melonen-Graupensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill (Lachs, Wolfsbarsch, Saithe)

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Mildes Lammcurry „Island Art “

Kräuter-Skyr, geröstetem Fenchel-Apfelsalat, Kartoffel Lefse

„Pasta Vitello Tonnato”

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

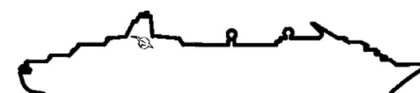
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Mildes Lammcurry „Island Art “

Kräuter-Skyr, geröstetem Fenchel-Apfelsalat, Kartoffel Lefse

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Melonen-Graupensalat

Gemüseessenz mit Quarknocken

Tomaten-Linsen Lasagne mit Spinat-Ricotta Sauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 31,00

2020 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon

Rheinpfalz / Deutschland

14,5% Vol.

0,75l € 41,00