



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 29. Mai 2025

Ísafjörður / Island

VORSPEISEN

Pancetta-Forellenfilet

Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebatener Viktoriabarsch

Rosmaringemüse, Champignon-Schinken Tagliatelle

Skandinavischer Hirschsauerbraten

Trockenobstsauce, Thymian-Kürbis, Mandelkrokette

Spaghetti & Meeresfrüchte

mit Münster Käsesauce, Erbsen und Zitronen-Dill Pesto

DESSERTS

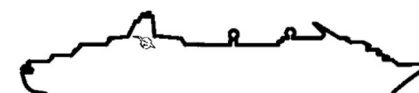
Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pancetta-Forellenfilet

Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Skandinavischer Hirschsauerbraten

Trockenobstsauce, Thymian-Kürbis, Mandelkrokette

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENU

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübete Berglinsensuppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder Trocken
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg,
Pfalz, 12,5% Vol.
0,75l € 27,90

2021 Blaufränkisch Zweigelt
Cuveé trocken, Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 13,5% Vol.
0,75l € 36,00