



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 31. Mai 2025

Reykjavík / Island

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

BBQ Tintenfischsalat
mit weiße Bohnen und Leinsamen Cracker

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Gnocchi Polpette“
Gorgonzolasauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

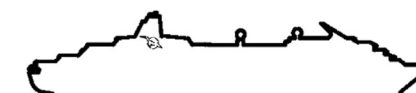
DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

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

BBQ Tintenfischsalat
mit weiße Bohnen und Leinsamen Cracker

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2021 / 2022 Wiener Gemischter
Satz Nussberg Weingut Wiener
Wien 21. Bezirk Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 40,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 25,20