



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 13. Juni 2025

Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Oktopus ~ Avocado ~ Gazpacho-Creme

Gebackener Camembert ~ Birnen-Chili Kompott

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit gebackenen Leberklößchen

Spinatcremesuppe „Florentina“

HAUPTGERICHTE

Schwedischer Bier-Backfisch

Eier-Dill Mayonnaise ~ Rosenkohlpüree ~ Kartoffeln

Iberico Belotta Schweinerückensteak

Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Asia Truthahn Souflaki,

Ponzu Sauce ~ gebratener Pak Choi ~ Nori-Basmatireis

DESSERTS

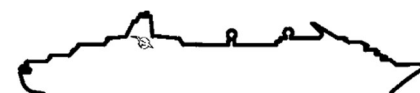
Himbeer-Blätterteig Mille Feuille ~ Rum-Rosinen Eis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

Grana Padano ~ Blue Stilton ~ Taleggio

Kirschensenf ~ Pumpernickel



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Humus, BBQ Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Oktopus ~ Avocado ~ Gazpacho-Creme

Kraftbrühe mit gebackenen Leberklößchen

Iberico Belotta Schweinerückensteak

Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Himbeer-Blätterteig Mille Feuille ~ Rum-Rosinen Eis

HAUSMANNSKOST

Weißwurstsalat-Bauernbrot ~ süßes Senfkraut

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert ~ Birnen-Chili Kompott

Spinatcremesuppe „Florentina“

Beluga Linsen-Burrito ~ Pico de Gallo ~ Guacamole

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain

Weingut Les Vignes de St. Laurent

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 35,70

2021 Ursprung Q.b.A

Weingut Markus Schneider,

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 27,30