



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 14. Juni 2025

Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Flusskrebs-Auberginen Rouille ~ Harissa Tabouleh

Gegrillte Ananas mit Tataki-Hackbällchen

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Quark-Basilikum Nocken

Geröstete Polentasuppe mit Pomodoro Secco

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Yellow Fin Tuna

Togarashi Sauce ~ Sesamkohl ~ Süßkartoffelpüree

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Maishähnchen-Gemüse Curry ~ Bali Nudeln ~ Papadums

DESSERTS

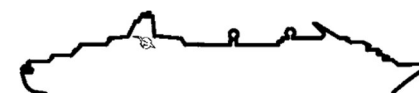
Austria Schokoschnitte ~ Vanilleeis ~ Himbeersahne

Bananeneis & Blaubeer Grütze

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone ~ Bavaria Blu ~ Munster ~ Pflaumenmus ~ Krustenbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Knoblauchbutter ~ 5-Kräuter Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Flusskrebs-Auberginen Rouille ~ Harissa Tabouleh

Rinderkraftbrühe mit Quark-Basilikum Nocken

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Austria Schokoschnitte ~ Vanilleeis ~ Himbeersahne

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Geröstete Polentasuppe mit Pomodoro Secco

Arabic Falafel & Ratatouille ~ Ziegenkäsecreme

Bananeneis & Blaubeer Grütze

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 44,10