



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 15. Juni 2025

Tallinn / Estland

VORSPEISEN

Mango ~ Cottage Cheese ~ Ahornsirup

Räucherfisch-Cremerolle

Gelbe Bete ~ Tobiko Kaviar ~ Petersilien Dip

SALAT

Pak Choi-Spargelsalat ~ Mandarinen ~ Sojaflocken Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Erbsensuppe mit Thymiansahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsfischfilet

Schmorfenchelsauce ~ Paprikaschoten ~ Kartoffeln

Elchrücken & Safranbirne

Glühweinsauce ~ Rahmwirsing ~ Preiselbeer Guglhupf

„Pasta & Frutti di Mare“

Gnocchi und Meeresfrüchte in cremiger Peperoncini Sauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

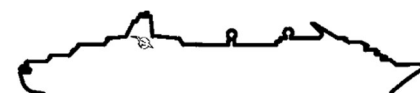
DESSERTS

Somlauer Nockerl a la Fritz

Passionsfrucht & Litschi Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

Cornflakes-Käsebällchen mit Ananas-Chutney



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherfisch-Cremerolle

Gelbe Bete ~ Tobiko Kaviar ~ Petersilien Dip

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Elchrücken & Safranbirne

Glühweinsauce ~ Rahmwirsing ~ Preiselbeer Guglhupf

Somlauer Nockerl a la Fritz

HAUSMANNSKOST

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und Brötchen

VEGETARISCHES MENÜ

Pak Choi-Spargelsalat ~ Mandarinen ~ Sojaflocken Crunch

Erbsensuppe mit Thymiansahne

Asia Tarte Tatin ~ Erdnussbuttersauce ~ Palmherzen

Passionsfrucht & Litschi Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay Koonunga

Hill Weingut Pernfolds

Südaustralien / Australien, 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

A Nuits Saint Georges,

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 30,50