



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 23. Juni 2025

Stavanger / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Matonella Schinken mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräutersauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

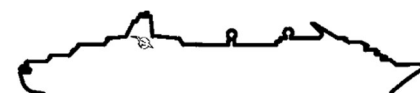
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Tomatenpesto, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Herzogin-Kartoffel

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Panierter Emmentaler

Portweinkirschen, Kürbis-Ciabatta

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Hole in the Water,
Weingut Konrad Marborough,
Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l € 27,30

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 30,50