



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 24. Juni 2025

Ulvik & Rosendal / Norwegen

VORSPEISEN

Oktopus Ceviche mit Mango & Krabben-Knusper

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

SALAT

Gurkensalat mit Koriander und Granatapfel Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Pilzcremesuppe mit Distelöl und Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Yuzu Zitrus Sauce, warme Pfirsich Salsa, Risotto

Getrüffelte Kalbsroulade

Wurzelgemüse, Schmor-Birne, Kräuter-Kartoffel Gratin

Truthahn Souflaki

Chimichurri Sauce, Paprika Lollipop, Chili-Kartoffeln

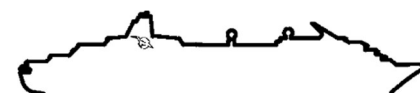
DESSERTS

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Prefere Tradition, Dörrobst Kompott, Pumpernickel



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Steinbeisserfilet

Yuzu Zitrus Sauce, warme Pfirsich Salsa, Risotto

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gurkensalat mit Koriander und Granatapfel Dressing

Pilzcremesuppe mit Distelöl und Croutons

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 27,90

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