



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 27. Juni 2025

Sandnessjøen / Insel Alsten / Norwegen

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Gebackener Camembert mit Mandel Crunch und Karottensalat

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Roastbeef „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

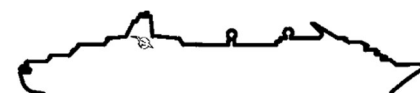
Himbeer-Blätterteig Mille Feuille mit Rum-Rosinen Eis

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Kraftbrühe mit Butternockerl

Roastbeef „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

Himbeer-Blätterteig Mille Feuille mit Rum-Rosinen Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Camembert mit Mandel Crunch und Karottensalat

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l € 35,70

2020 Tohuwabohu Cabernet
Sauvignon Weingut Schneider
Rheinpfalz / 14,5% Vol.
0,75l € 41,00