

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 29. Juni 2025

Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN

Maispouladen Galatine mit Pflaume und Pistazien

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Berglinsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Estragon-Pfannkuchentaler

Getrübete Brokkolisuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingclipfilet

Zitrus-Kokossauce, Blutorange, Süßkartoffel

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

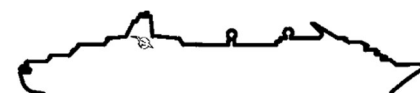
Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kurkuma Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Estragon-Pfannkuchentaler

Gebratenes Kingclipfilet

Zitrus-Kokossauce, Blutorange, Süßkartoffel

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Berglinsen -Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübete Brokkolisuppe

Flammkuchen Quattro Formaggi

Weißwein-Feigen, Pinienkerne, Traubenkern Essig

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WINE RECOMMENDATION

2021 / 2022 Wiener Gemischter
Satz Nussberg Weingut Wiener
Wien 21. Bezirk Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 41,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 25,20