



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 01. Juli 2025

Longyearbyen / Spitzbergen / Norwegen

VORSPEISEN

Schwarzwald-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Asia-Gemüsesalat mit Linsen Knusper

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Schinken Tagliatelle

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette Salami, Waldpilze und Bleu d'Auvergne Käse

DESSERTS

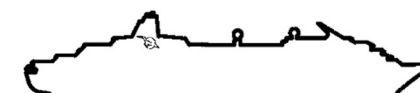
Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Schwarzwald -Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Romanesco, Thymiankartoffel

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ

Asia-Gemüsesalat mit Linsen Knusper

Getrübete Berglinsensuppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WINE RECOMMENDATION

2023 Sancerre Rosé Le Grand Moulin

AC Cabernet Frank, trocken

Domaine Patrick Girault

Loire / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 35,70

2021 Vet Rooi Olifant

Cabernet, Merlot, Pinotage

Weingut Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.

0,75l € 38,90