



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 03. Juli 2025

Tromsø / Norwegen

VORSPEISEN

Roastbeef mit Remoulade und Mixed Pickles

Oktopus & Avocado mit Krabbenknusper

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Peking Sauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

„Gnocchi Polpette“

Gorgonzolasauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

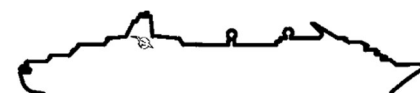
Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Oktopus & Avocado mit Krabbenknusper

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Peking Sauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Caesar's Palace Salad

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Quinoa und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WINE RECOMMENDATION

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 30,50

2021 Blaufränkisch
Zweigelt Cuveé trocken,
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 13,5% Vol.
0,75l € 36,00