

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 06. Juli 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Gebeiztes Thunfisch Tatar
mit Zitronencreme und Wasabiknusper

Portwein-Entenleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Käsecremesuppe mit Brot Chips

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
Kokos-Orangensauce, Chiligemüse, Pinienkernreis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Zucchini, Schmorkartoffel-Stampf

BBQ Pulled Pork Burger
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blue Cheese Dip

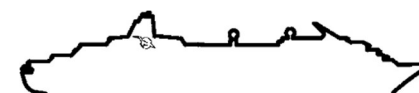
DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Bel Paese mit Rotwein Rhabarber & Knäckebrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfisch Tatar
mit Zitronencreme und Wasabiknusper

Sinigang Hühnersuppe

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Zucchini, Schmorkartoffel-Stampf

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

VEGETARISCHES MENU

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Käsecremesuppe mit Brot Chips

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WINE RECOMMENDATION

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 31,00

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