



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 20. Juli 2025

Ilulissat (Jacobshavn) / Grönland

VORSPEISEN

Gemüse-Carpaccio mit Oliven-Shrimps-Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

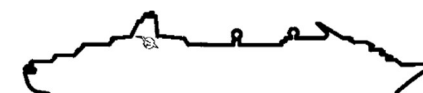
Baklava-Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu-Eisbecher mit Maraschinokirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Ras el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gemüse-Carpaccio mit Oliven-Shrimps-Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava-Cheesecake mit Granatapfeleis und Honigtopping

HAUSMANNSKOST

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Tofu-Käse-Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu-Eisbecher mit Maraschinokirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Q.b.A, Trocken

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13% Vol.

0,75l € 37,80

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l € 26,30