



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 28. Juli 2025

Runavík / Eysturoy / Färöer / Dänemark

VORSPEISEN

Gebeiztes Tunfischtatar mit Limettencreme und Chia

Foie Gras-Karamell
mit Pumpernickel, Schwarzkirsche und Friseesalat

SALAT

Birnensalat mit Dill und Haselnuss Crostini

SUPPEN

Italienische Weißbratsuppe

Artischockencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Goldmakrelenschnitte

Bouillabaisse-Sauce, grüner Spargel, Beluga Linsen

Wildschweinkeule
Pommery Senfsauce, Schwarzwurzeln, Kartoffeltaler

Spinat-Käse-Schinken Involtini
Champignon-Buttersauce, Gemüse-Bandnudeln

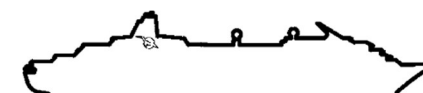
DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Grünes Apfeleis, Batida de Coco, Ananas, Minzkeks

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Bel Paese mit Walnüssen und Feigen-Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfischtatar mit Limettencreme und Chia

Italienische Weißbratsuppe

Wildschweinkeule
Pommery Senfsauce, Schwarzwurzeln, Kartoffeltaler

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

AUS DER KALTEN KÜCHE

Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Birnensalat mit Dill und Haselnuss Crostini

Artischockencremesuppe

Gebackene Tomate mit Zucchini-salat und Aioli

Grünes Apfeleis, Batida de Coco, Ananas, Minzkeks

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay
"Gran Vina Sol"
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.
0,75l € 26,00

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Weingut Markus Schneider,
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 27,80