



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 29. Juli 2025

Runavík / Eysturoy / Färöer / Dänemark

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Ziegenkäse-Crostini

Portwein-Pflaumen, Körner, Schwarzbrot

SALAT

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Spinatcremesuppe mit Mandelsplitter

HAUPTGERICHTE

MARIE'S LACHS-BURGER

Spiegelei, Sauce Tartare, Coleslaw-Salat, Kartoffelecken

Lamm-Rotwein „Pot au Feu“

Gewürzbirne, Ratatouille, Schmorkartoffel

Schweinefilet im Speckmantel

Waldpilz-Thymiansauce, Brokkoli Pudding, Petersilienkartoffeln

DESSERTS

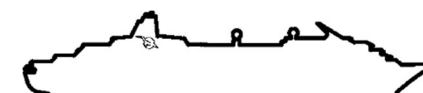
Schokoladen Crème Brûlée mit Birnen- Stracciatella-Eis

Mango-Mascarpone-Creme mit Sesam Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Brie de France, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Ziegenkäse-Crostini

Portwein-Pflaumen, Körner, Schwarzbrot

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

MARIE'S LACHS-BURGER

Spiegelei, Sauce Tartare, Coleslaw-Salat, Kartoffelecken

Schokoladen Crème Brûlée mit Birnen- Stracciatella-Eis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Leberkässalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig-Dressing

Spinatcremesuppe mit Mandelsplitter

„Pasta Aglio e Olio“

Linguini, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Mascarpone-Creme mit Sesam Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo

IGT Weingut Masseria Maime

Apulien / Italien 14%Vol

0,75l € 26,30