



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 03. August 2025

Ulvik / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grissini

SALAT

Norwegischer Sommersalat mit Zwieback

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Glühwein-Rehkeule

Preiselbeersauce, Rotkohl, Kürbis-Apfelmus, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Sainte-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsam-Dip, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Glühwein-Rehkeule

Preiselbeersauce, Rotkohl, Kürbis-Apfelmus, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Norwegischer Sommersalat mit Zwieback

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WINE RECOMMENDATION

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 27,30