



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 05. August 2025

Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN

Thunfisch „Poke Bowl“ wie in der Karibik

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Cassis Salat

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Champagnerkraut, Schupfnudeln

„Lasagne Chili con Carne“

Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa

DESSERTS

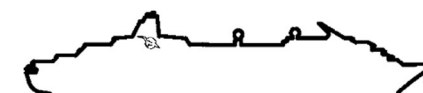
Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Walnussbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch „Poke Bowl“ wie in der Karibik

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wildschweinkeule

Thymian-Zitronensauce, Champagnerkraut, Schupfnudeln

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Tomatencremesuppe

Auberginen-Omelett mit Salsa Manila und Knoblauchreis

Mascarpone-Biskuit Trifle

WINE RECOMMENDATION

2024 Riesling Goldedition,
Feinherb Peter Mertens, Bernkastel-
Kues, Mosel, 10.5% Vol.

0,75 l € 25,00

2023 Spätburgunder, Q.b.A,
Feinfruchtig Weingut Schloss Ortenberg,
Baden 12.5% Vol.

0,75 l € 27,50