



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 06. August 2025

Svolvær / Insel Austvågøya / Lofoten / Norwegen

VORSPEISEN

Peperonata- Grünschalenmuschel mit Couscous

Kalbfleisch-Gemüse-Ragout fin

SALAT

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich-Schmand

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Sweet Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit-Bratnudeln

Paniertes Kürbiskern-Kaninchenfilet

Norwegische Cassis-Aquavit-Sauce, Gemüseflan, Grießschnitte

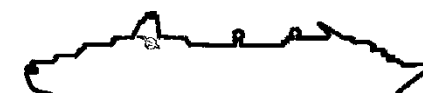
DESSERTS

Birne Helene einmal anders ...

Latte Macchiato Mousse mit Rumtopf-Beeren

Frisch geschnittenes Obst

Leinsamen-Käsebällchen, Rhabarbersenf, Feigen-Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Peperonata- Grünschalenmuschel mit Couscous

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Sweet Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit-Bratnudeln

Birne Helene einmal anders ...

VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich-Schmand

Blumenkohlcremesuppe

Broccoli- Makkaroni Auflauf mit Hokkaido-Kürbissauce

Latte-Macchiato-Mousse mit Rumtopf-Beeren

WINE RECOMMENDATION

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer, Franken 12.5% Vol
0,75l € 24,20

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge,
Trocken Weingut Mondavi, Central
Valley, Kalifornien, USA, 13.5% Vol.
0,75l € 26,30