

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 09. August 2025

Auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Blätterteig-Muschel

Medium Beef Tatar

Lauch-Rosinensalat, Kronsbeeren-Gelee, Cracker

SALAT

Eisbergsalat mit Remoulade und Pickles

SUPPEN

Wurzelgemüse-Essenz mit Biskuit

Fischkutter Krabbensuppe

SORBET

Geeister Fjord Apfel Cider

HAUPTGERICHTE

FRISCH VOM TROMSØ FISCHMARKT

Gebratener Lachs & Garnele

Kaviar-Buttersauce, getrüffelter Kohlrabi, Saga Kartoffeln

Rentier-Ragout „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Karamell-Braunkäse, Schmorkohl, Haselnuss-Nocken

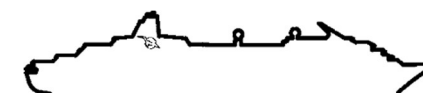
DESSERTS

Gebackener Schoko-Marzipan-Pudding mit Kirschen und Vanilleeis

Troll-Krem, Zimtstreusel, Eierlikörsahne

Frische Früchte

Ziegenkäse-Johannisbeer-Creme mit Knäckebrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Röstzwiebel-Butter, Kresse-Quark-Creme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbis-Rote-Bete-Tatar

Lauch-Rosinensalat, Kronsbeeren-Gelee, Cracker

**

Eisbergsalat mit Remoulade und Pickles

**

Wurzelgemüse-Essenz mit Biskuit

**

Geeister Fjord-Apfel-Cider

**

Linsen „Kjøttkaker“

Pilzsauce, grünes Gemüse, getrüffelt Kartoffelpüree

**

Gebackener Schoko-Marzipan-Pudding mit Kirschen und Vanilleeis

oder

Ziegenkäse-Johannisbeer-Creme mit Knäckebrot

WINE RECOMMENDATION

2022 Grauburgunder, Kabinet,

Trocken Weingut Salwey

Baden / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l € 27,90

2021 / 2022 Malbec Aruma,

Trocken Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75l € 25,00