



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 11. August 2025

Geiranger / Norwegen

VORSPEISEN

Tomaten & Zucchini „Saint Tropez“

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Vietnam-Gemüse-Pho mit Fleischeinlage

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachsfilet im Backteig mit Krautsalat, Malzessig-Dip
und Pommes Frites

Schweinefilet im Speckmantel
Sauce Westmoreland, Gemüsepüree, Macaire Kartoffelplätzchen

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette Salami, Zucchini und Bleu d’Auvergne Käse

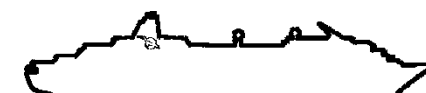
DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Mokka-Eis und Frucht

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

Bel Paese, Bavaria Blu, Préféré Tradition,
Moltebeeren, Kürbiskern Knopf



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

Vietnam-Gemüse-Pho mit Fleischeinlage

Schweinefilet im Speckmantel
Sauce Westmoreland, Gemüsepüree, Macaire Kartoffelplätzchen

Austria Schokoladenschnitte mit Mokka-Eis und Frucht

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten & Zucchini „Saint Tropez“

Meerrettichcremesuppe

Spinat-Käse Börek mit Hummus-Crème fraîche und Hirtensalat

Bienenstich im Glas

WINE RECOMMENDATION

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

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 26,30