



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 19. August 2025

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Thunfisch-Carpaccio „Kreolische Art“

Gebackene Weißwurst

Weizenbiersauce, Rahmsauerkraut, Kartoffelstroh

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Pesto Rosso Sauce, Zucchini à la Provence, Pfefferkartoffeln

Rentier-Ragout „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Karamell-Braunkäse, Rotkohl, Haselnuss-Nocken

Cannelloni „Chili con Carne

Avocado-Frischkäse-Sauce, Pico de Gallo-Salsa

DESSERTS

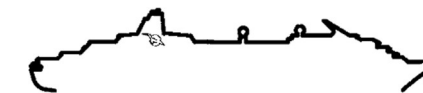
Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Munster, Aprikosensenf, Brioche



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto alla Genovese, Bergkäse-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch-Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Rentier-Ragout „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Karamell-Braunkäse, Rotkohl, Haselnuss-Nocken

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikörsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg Riesling,
Q.b.A, Trocken Weingut Schloss
Ortenberg, Baden, 12% Vol.

0,75l € 37,80

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Baden / Deutschland 13.5% Vol.

0,75l € 25,20