



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 20. August 2025

Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse-Ragout fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien-Hollandaise, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Bratreis

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

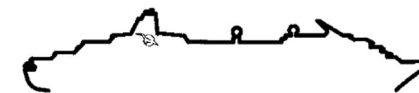
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Tonkabohnen Panna Cotta mit Rhabarber

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blue, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Bratreis

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio-Fonduta

Tonkabohnen Panna Cotta mit Rhabarber

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling,
Q.b.A, Trocken Weingut
Schloss Ortenberg, Baden, 12% Vol.
0,75 l € 37,80

2021 / 2022 Malbec Aruma,
Trocken Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75 l € 25,00