

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 03. September 2025
Qaqortoq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel & Kalbsbackerl

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Glühwein Wildragout

Kürbismus, Rote Bete, Pancetta Speck-Bratkartoffeln

„Pasta la Divina”

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

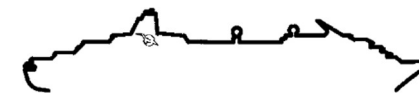
DESSERTS

Baklava Cheesecake mit Joghurt-Honig Eiscreme

Stracciatella Eis, Mandarinen-Grütze, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käse-Walnuss Bällchen, Aprikosen Chutney, Mohn Cracker



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip , Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Glühwein Wildragout

Kürbismus, Rote Bete, Pancetta Speck-Bratkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Joghurt-Honig Eiscreme

AUS DER KALTEN KÜCHE

Leberkäs Salat mit gefülltem Ei und Kümmelbrötchen

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Spinat-Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Stracciatella Eis, Mandarinen-Grütze, Krokantsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kliprug, Chenin Blanc
Kaapzicht, Südafrika 13,5% Vol.
0,75l € 24,00

2020 Kaapzicht Shiraz & Cabernet
Sauvignon, Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 28,40

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.