

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 07. September 2025
St. John's / Neufundland / Kanada

VORSPEISEN

Papaya-Pina Colada Cocktail

Vitello Tonnato „Classico”

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe mit Glasnudeln

Bergkäsesuppe mit Hanfsamenöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pazifik Seehechtfilet
Antipasti Sauce, Staudensellerie, Pinienkernreis

Schweinefilet im Blätterteig
Sauce Westmoreland, Brokkoli, Thymiankartoffel

„Farfalle Pasta alla Norge”
Räucherlachs, Honig-Dillsauce, Erbsen, Roggenbrot Crunch

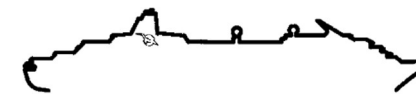
DESSERTS

Kanadische Pistazien Nanaimo Schnitte, Erdbeeren, Eiscreme

Geflämmte Orangen-Ingwer Creme

Frisch geschnittenes Obst

Old-Quebec-Käse, Traubensalat, Vollkornknopf



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato „Classico”

Sinigang Hühnersuppe mit Glasnudeln

Schweinefilet im Blätterteig
Sauce Westmoreland, Brokkoli, Thymiankartoffel

Geflämmte Orangen-Ingwer-Creme

HAUSMANNSKOST

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und Salzstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Papaya-Pina Colada Cocktail

Bergkäsesuppe mit Hanfsamenöl

Miso Aubergine, gelbes Möhrenmus, Gewürzlack

Kanadische Pistazien Nanaimo Schnitte, Erdbeeren, Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi	2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo
Fossili DOC Winery Cantine San Silvestro	IGT Weingut Masseria Maïme
Piedmont / Spain 12,0% Vol.	Apulien / Italien 14% Vol
0,75l € 27,30	0,75l € 26,30

* 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.