



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 15. September 2025

Montréal / Kanada

VORSPEISEN

Miesmuschel Tempura, Wakame-Chinakohl, Hoisin-Sesam Dip

*Schinkenspeck mit Melonen Salsa

SALAT

Griechischer Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Weißer Tomatensuppe mit Tomateneinlage

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

Ein kleines Schnitzel geht immer ...

Sauce Hollandaise, grüner Spargel, Petersilien-Brösel-Kartoffeln

Rigatoni Pasta "Chili con Carne"

mit Guacamole, Knoblauch-Sauerrahm und Cheddar Käse

DESSERTS

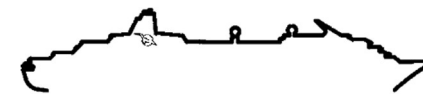
Gebackener Canadian Club Schokoladenpudding mit Vanilleeis

Maracuja-Knuspertraum im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Limburger, Grappa Pflaumen, Grissini



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Tempura, Wakame-Chinakohl, Hoisin-Sesam-Dip

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Ein kleines Schnitzel geht immer ...

Sauce Hollandaise, grüner Spargel, Petersilien-Brösel-Kartoffeln

Gebackener Canadian Club Schokoladenpudding mit Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Griechischer Salat

Weißer Tomatensuppe mit Tomateneinlage

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Tomatensalat

Maracuja-Knuspertraum im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Steirisch Klassik Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 34,70

2018 Quinta Quietud, trocken
Weingut Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.
0,75l € 44,10

* 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.