



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 26. September 2025
New York / New York / USA

VORSPEISEN

Warme *Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Portwein-Geflügelleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Getrübete Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfischfilet
Orangensauce, Chiligemüse, Pinienkernreis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Schmorgemüse, Schmorkartoffel-Stampf

Schweinenackensteak
Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Kartoffel Wedges,

DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

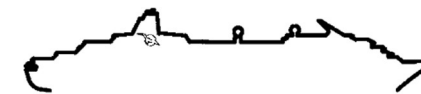
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

* 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.



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme *Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Sinigang Hühnersuppe

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Schmorgemüse, Schmorkartoffel-Stampf

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Leberkässalat und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Getrübete Kartoffelsuppe

Blumenkohl-Linsen Marsala und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling,
Q.b.A, Trocken Weingut Schloss
Ortenberg, Baden, 12% Vol.
0,75l € 37,80

2020 Spätburgunder, Q.b.A,
Feinfruchtig Weingut Schloss
Ortenberg, Baden 12.5% Vol.
0,75l € 27,50