

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 02. November 2025

Puerto de la Estaca / El Hierro / Spanien

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Karotten–Orangen Cremesuppe mit Kreuzkümmelöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

Basque Burnt Cheesecake

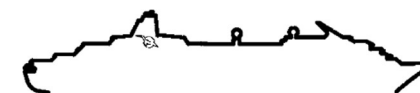
mit Sherry-Rosinen und gerösteten Mandeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Basque Burnt Cheesecake

mit Sherry-Rosinen und gerösteten Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Karotten–Orangen Cremesuppe mit Kreuzkümmelöl

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik

Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 34,70

2022 Black Print Q.b.A.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet

Dorsa, Syrah, Blaufränkisch

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.

0,75l € 33,60