

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 10. Dezember 2025

Aalborg / Dänemark

VORSPEISEN

Baltik Räucheraal mit Weinaspik und Gemüsestatar

Truthahnragout im Blätterteig-Pastetchen

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Butterfischfilet

Arabic Gewürzsauce, Gemüse, Couscous-Knusperrolle

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Spaghetti Carbonara "French Style"

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne

DESSERTS

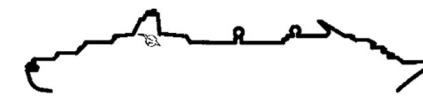
Robertas weihnachtliches Crêpe Suzette

Jubiläums Aquavit Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Baltik Räucheraal mit Weinaspik und Gemüsestatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Robertas weihnachtliches Crêpe Suzette

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

„Pytt i Panna“

Skandinavische Kartoffel-Gemüsepfanne mit Spiegelei

Jubiläums Aquavit Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2020 / 2023 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 30,50

2018 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 35,90