



AMERA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 11. Dezember 2025

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Skandinavische Räucherfisch Tapas

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Glühwein gebeizte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Truthahn Saltimbocca
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMERA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Skandinavische Räucherfisch Tapas

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Glühwein gebeizte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Rüben-Meerrettichsalat mit Matcha Granola

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin