



AMERA

PHOENIX REISEN

HEILIGER ABEND

Mittwoch, 24 Dezember 2025

Auf See

GEDECK

Butter ~ Humus ~ Kürbiskern-Schmalz ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Aus der Räucherei

Fjordlachs ~ Forelle ~ Spitzkopfaal

Wildgeflügel-Pistazienrolle

Selleriesalat ~ Preiselbeeren ~ Brioche

SALAT

Rucola ~ Granatapfel ~ Mandeln ~ Honigdressing

SUPPEN

Kraftbrühe ~ Sherry ~ Zimt-Backerbsen

Winterliche Kohl-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Heilbuttfilet

Dillsauce ~ Kräutersaitlinge ~ Pastinakenpüree

Sauerbraten von der Rehkeule

Rosenkohl ~ Glühweinbirne ~ Spekulatius-Krokette

„Für viele der Klassiker an Heilig Abend“

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Brötchen und Senf

DESSERTS

Gebackener Lebkuchenpudding

Rote Grütze ~ Stracciatella Eis ~ Orangen-Amaretto Schaum

Walnusseis ~ Mandarinen ~ Vanillekipferl ~ Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käse Variation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot d'Argental, Pflaumensenf, Ciabatta

AMERA

PHOENIX REISEN

DAS WEIHNACHTSGESCHENK

Wäre ich das Christkind, würde ich Dir schenken, ein blondes Löckchen
von meinem Haar trägst Du es bei Dir, müsstest Du an mich denken,
an jedem Tag im ganzen Jahr!

Wäre ich der Weihnachtsmann, griff' ich zur List, ein Rentier mit Schlitten
Du von mir kriegst, damit Du mich auch niemals vergisst,
egal, wohin Du auch immer fliegst!

Doch ein himmlisches Wesen bin ich kaum, bin ja nur ein kleiner
Menschenwicht darum leg' ich mein Herz Dir unter
den Weihnachtsbaum und bitte Dich: Vergiss es nicht!

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratener Zucchini-Graupen Salat

*

Rucola ~ Granatapfel ~ Mandeln ~ Honigdressing

*

Winterliche Kohl-Schmandsuppe

*

Haferflocken-Leinsamen Bratling

Estragon-Joghurtsauce ~ Safran-Karottenmus ~ Lauchknusper

*

Gebackener Lebkuchenpudding

Rote Grütze ~ Stracciatella Eis ~ Orangen-Amaretto Schaum

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75l 34,70 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75l 36,00 €

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