

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 05. Dezember 2024

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Blutwurst-Samosa ~ Kräuterjus ~ Rahmsauerkraut

SALAT

Ochsenherzentomaten ~ Minze ~ Ziegenfrischkäse

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Karotten-Honig-Orangencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Krustentier Bisque ~ gelbe Rübchen ~ Dill-Kartoffelpüree

Irish Hereford Rinderrückensteak

Chimichurri Butter ~ Pimentos de Padron ~ Kartoffel Nuggets

„Sunshine Chicken“

Hühner-Bananencurry ~ Kokosgemüse ~ Tumericreis

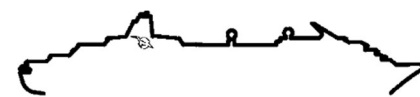
DESSERTS

Nuss-Nougat Vulkano & Birne Helene

Crème Bruleé

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Sauerkirschen



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Oliven Dip ~ Schnittlauchquark ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Samosa ~ Kräuterjus ~ Rahmsauerkraut

Französische Zwiebelsuppe

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Krustentier Bisque ~ gelbe Rübchen ~ Dill-Kartoffelpüree

Nuss-Nougat Vulkano & Birne Helene

STRAMMER MAX

Schwarzbrot mit Schinkenspeck ~ Spiegelei ~ saure Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Ochsenherzentomaten ~ Minze ~ Ziegenfrischkäse

Karotten-Honig-Orangencremesuppe

Cornflakes Austernpilze

asiatische Sambal-Remoulade ~ Palmherzen-Bratreis

Crème Bruleé

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chablis

AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 39,00

2021 Stiegelmar

Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l € 25,00