AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 18. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT
Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Kaninchen-Walnuss Rolle
Sauce Bearnaise, Broccoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingot, Pflaumensenf, Ciabatta

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik
Sauvignon Blanc
Weingut Tement
Steiemark / Österreich 12.5% Vol.
0,75l 34,70 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.