AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 22. Oktober 2026
Santa Cruz de la Palma / La Palma / Spanien

VORSPEISEN
Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Gorgonzola-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT
Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta Española al Ajo“
Knoblauch Linguini mit Chorizo, Champignons und Manchego Käse

DESSERTS
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Knoblauch-Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

HAUSMANNSKOST
Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol
0,75l € 31,00

2023 Spätburgunder, Q.b.A, Feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutshland 12.5% Vol.
0,75l 27,50 €

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