AMADEA

PHOENIX REISEN

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

VORSPEISEN
Mocktail Sangria Früchte

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Zarzuela de Mariscos“
Fisch und Meeresfrüchte in Tomaten-Safran Brühe mit Paprika,
Knoblauch-Mayonnaise und katalanischem Brot

„Pollo Asado Español”
Brathähnchen, Auberginen Pimientos, Bravas Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Zarzuela de Mariscos“
Fisch und Meeresfrüchte in Tomaten-Safran Brühe mit Paprika,
Knoblauch-Mayonnaise und katalanischem Brot

Haselnuss-Kirschschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Mocktail Sangria Früchte

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2020 Covila Crianza
Weingut Herxheim	Tempranillo
Pfalz / Deutschland	Rioja / Spanien
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50

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