AMADEA

PHOENIX REISEN

Gala-Abendessen

Freitag, 23. Oktober 2026
Santa Cruz de la Palma / La Palma / Spanien

Vorspeisen

Lachs & Avocado Tatar
Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Rinder Carpaccio
Rucola-Crème Fraiche ~ Fenchel ~ Grapefruit

Salat

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Suppe

Wildkraftbrühe ~ Cognac ~ Klößchen ~ Profiteroles

Sorbet

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Hauptgerichte

Heilbutt & Black Tiger Garnele
Raz el Hanout Sauce ~ Minz-Gemüse ~ Couscous Wantan

Kalbstafelspitz & Jakobsmuschel
Trüffeljus ~ Paprika Lollipop ~ Kartoffelgratin

Desserts

Pure Caribe Schoko Traum
Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

Würziger Comté Käse aus dem Jura
Feigensenf ~ Traubenkompott ~ Röstzwiebel Roggenbrötchen

Kleine Naschereien

AMADEA

PHOENIX REISEN

Gedeck

Butter ~ Sauce Rouille ~ Basilikum Pesto Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Auberginen-Bambus Knusper
Möhrchen-Zitruscreme ~ Rettich Gado Gado ~ Wasabi-Soja Dip

Eisbergsalat ~ Gorgonzola ~ Aprikosen-Mandeldressing

Bergkäse Fonduta ~ Haferflocken-Crostini

Cassis ~ Portwein ~ Orange

Schafkäse-Falafel ~ Raz el Hanout Gewürzsauce ~ Minz-Gemüse

Pure Caribe Schoko Traum
Mango-Eiscreme ~ Schwarzkirschen-Baiser

Kleine Naschereien

Weinempfehlung

2023 Rings Riesling, Q.b.A, Trocken
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar, Gols
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol
0,75 l 26,30 €

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