AMADEA

PHOENIX REISEN

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

VORSPEISEN
Grapefruit Cocktail „Calimocho“

Mediterraner Thunfischsalat

SALAT
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Butterfisch Steak
Veracruz Sauce, Pisto Mancha Gemüse, Pobre Kartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

„Lasaña de Carne y Puerros”
Hackfleisch-Lauch Nudelauflauf mit Piquillo Paprikasauce
und Pipirrana Salat

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Thunfischsalat

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ.
Grapefruit Cocktail „Calimocho“

Schalottencremesuppe mit Früchtebrot

Spinat-Käse Toast mit Spiegelei und Tomaten-Hollandaise

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos	2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul /Österreich	Weingut Paul/Österreich
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.