AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 27. Oktober 2026
Puerto del Rosario / Fuerteventura / Spanien

VORSPEISEN
California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knusper Toast
Radischensalat, glasierter Trauben, Johannisbeeren

SALAT
Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN
Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Kürbissauce, katalanischer Spinat, Salami-Risotto

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

“Pinchitos de Pollo”
Marinierter Hähnchenspieß mit Koriander-Limetten Dip
gegrillter Zucchini und Knoblauchkartoffeln

DESSERTS
Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Knusper Toast
Radischensalat, glasierter Trauben, Johannisbeeren

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Gebratenes Rotbarschfilet
Kürbissauce, katalanischer Spinat, Salami-Risotto

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

STRAMMER MAX
Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ
Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 30,50

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.