AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 28. Oktober 2026
Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN
3x Grünschalmuscheln
Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Flammkuchen Iberico
Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT
Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

SUPPEN
Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Salamikruste
Anisette Sauce, Zitronengemüse, Gnocchi

Kalbsrollbraten
Weinbrand-Pfeffersauce, Kräuterseitlinge, Dauphine Kartoffeln

„Spaghetti y Conejo“
Kaninchen in Tomatensauce, Chimichurri-Gemüse, Manchego

DESSERTS
Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
3x Grünschalmuscheln
Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Scharfe Glasnudelsuppe

Kalbsrollbraten
Weinbrand-Pfeffersauce, Kräuterseitlinge, Dauphine Kartoffeln

Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

HAUSMANNSKOST
Spanische Tortilla mit Aioli und Balsamico-Tomatensalat

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.
0,75l € 26,30

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.