AMADEA

PHOENIX REISEN

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

VORSPEISEN
Pomelo mit Agavendicksaft-Joghurt

Geflügel Frühlingsrolle, Bratreissalat, Soja-Pflaumen Dip

SALAT
Paprika-Melonensalat mit Raz el Hanout-Creme

SUPPEN
Kraftbrühe mit Safran Profiteroles

Kohlsuppe mit Kidney Bohnen

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel
Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Backhendl Haxerl
Wiener Remoulade, Grüner Salat, Pommes Frites

Gekochte Kalbszunge
Madeirasauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS
Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

Joghurt-Honig Eis, Blutorangensauce, Granatapfel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflügel Frühlingsrolle, Bratreissalat, Soja-Pflaumen Dip

Kraftbrühe mit Safran Profiteroles

Fisch-Blätterteigstrudel
Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

VEGETARISCHES MENÜ
Paprika-Melonensalat mit Raz el Hanout-Creme

Kohlsuppe mit Kidney Bohnen

Zucchini Picatta Milanese mit Basilikum-Spaghetti

Joghurt-Honig Eis, Blutorangensauce, Granatapfel, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim/ am Berg
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

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