AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 29. Oktober 2026
Agadir / Marokko

VORSPEISEN
Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN
„Chorba“
Aromatische Hühnersuppe mit Safran, Linsen und Gemüse

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Mandel-Brokkoli, Schmorkartoffeln

Chermoula-Schweinerücken
Limetten-Joghurt Sauce, Gemüse Taktouka, Couscous Krapfen

„Kefta Kebob“
Hackfleischspieß mit Harissa Dip, Raz el Hanout-Gemüse
und Kichererbsen-Reis

DESSERTS
Kahlua-Schokomousse mit Beeren

Eisbecher „Cherry Jubilée“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Provolone, Birnensenf, Kürbiskernbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

„Chorba“
Aromatische Hühnersuppe mit Safran, Linsen und Gemüse

Chermoula-Schweinerücken
Limetten-Joghurt Sauce, Gemüse Taktouka, Couscous Krapfen

Kahlua-Schokomousse mit Beeren

HAUSMANNSKOST
Toast Hawaii mit Cocktailsauce und Karottensalat

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Tempura Gemüse, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilée“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon
Blanc Fumé, Q.b.A,
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l 37,80 €

2024 Tormaresca ‘Neprica’
Primitivo IGT
Weingut Masseria Maìme
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l € 24,00

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