AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 29. Oktober 2026
Agadir / Marokko

VORSPEISEN
Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT
Gurkensalat mit Sumach und Feta Käse

SUPPEN
Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Dillkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade
Calvados-Apfel Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

Marokkanische Hähnchen Tajine
Oliven-Artischocken-Gemüse, Zitronenreis, Knoblauch-Naan Brot

DESSERTS
Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weisser Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Dillkartoffeln

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Couscous Suppe mit Tomatenpesto

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50

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