AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Montag, 02. November 2026
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Surimi-Tempura, Sesam-Eiernudeln, Soja Wasabi

Serano-Schinken Crostini mit Melonenrelisch

SALAT
Gazpacho Salat mit Knoblauchcroutons

SUPPEN
Kraftbrühe mit Sobrasada Schnecken

Rotkohlcremesuppe mit Sauerrahm

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Romesco Sauce, Gemüsepaella, Tomatenbrot

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Rosenkohl, Bergkäse-Kartoffel Bällchen

„Canelones a la Catalana“
Kalbfleisch Cannelloni mit Safranrahmsauce und Kirschtomaten

DESSERTS
Basque Burnt Cheesecake
mit Sherry-Kirschen und gerösteten Mandeln

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Surimi-Tempura, Sesam-Eiernudeln, Soja Wasabi

Kraftbrühe mit Sobrasada Schnecken

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Rosenkohl, Bergkäse-Kartoffel Bällchen

Basque Burnt Cheesecake
mit Sherry-Kirschen und gerösteten Mandeln

HAUSMANNSKOST
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ
Gazpacho Salat mit Knoblauchcroutons

Rotkohlcremesuppe mit Sauerrahm

Buffalo Blumenkohl Wings mit Sesam Honig und Klebreis

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 31,00

2022 Saint Emilion "Réserve " Mouton
Cadet Baron Philippe de Rothschild
Weingut Burdeos / Frankreich 13,5%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.