AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Montag, 02. November 2026S
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Zitrus-Meeresfrüchte Salat

Galizische Fleischkrokette, Salsa Roja, Kohlsalat

SALAT
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

„Salmorejo“
Tomaten-Brotsuppe mit Ei und Chorizo

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Paprikasauce, Pinchos Gemüse, Graupenbratling

Schweinenackensteak
Spanische Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Runzelkartoffeln

“Riñones al Jerez”
Kalbsnierchen, Knoblauch-Sherrysauce, Olivengemüse, Petersilien Reis

DESSERTS
Gebackener Kokos-Flan mit Mandelkrokant

Gemischtes Eis, Früchte-Joghurt, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Zitrus-Meeresfrüchte Salat

„Salmorejo“
Tomaten-Brotsuppe mit Ei und Chorizo

Schweinenackensteak
Spanische Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Runzelkartoffeln

Gebackener Kokos-Flan mit Mandelkrokant

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Farfalle mit Linsensugo, Frühlingslauch, Manchego

Gemischtes Eis, Früchte-Joghurt, Müsliriegel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50

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