



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 26. April 2025
Santa Cruz de la Palma / Spanien

VORSPEISEN

Grünschalmuschel Crostini
Lavendel-Honig-Senf, Safran-Fenchelsalat

Flammkuchen Iberico
Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

SUPPEN

Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Paella Mixta“

Spanische Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten, Hühnchen, Gemüse
und Knoblauchbrot

Kalbstafelspitz „Picanha“

Apfel-Meerrettich Espuma, Spinatflan, Pommes Dauphine

Penne Pasta „Natasha“

Wodka-Tomatencremesauce, gezupfter Lachs, Keta Kaviar

DESSERTS

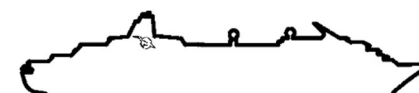
Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tomaten-Oliven Tapenade, Minze-Feta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grüne Muschel-Crostini
Lavendel-Honig-Senf, Safran-Fenchelsalat

Scharfe Glasnudelsuppe

Kalbstafelspitz „Picanha“

Apfel-Meerrettich Espuma, Spinatflan, Pommes Dauphine

Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktail Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

„Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2021 Stiegelmar Blauer

Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.

0,75l € 25,00