



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 27. April 2025

Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Spargel, Reispilaw

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Pasta del Mar”

Tagliatelle mit Paprika-Knoblauch Sauce, Frühlingszwiebeln
und Oktopus

DESSERTS

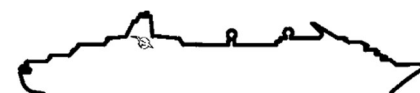
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Guacamole, Ahornsirup-Anis Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

HAUSMANNSKOST

Bayerischer Leberkäs Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

VEGETARISCH MENU

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Spanische Tortilla mit Tomatensalat und Zitronen-Aioli

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc
Fumé Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 36,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges,
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00