



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Montag, 28. April 2025**

**Las Palmas / Gran Canaria / Spanien**

**VORSPEISEN**

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

**SALAT**

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**HAUPTGERICHTE**

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Französische Lammkeule

Safranbirne, Ratatouille, Thymian-Zitronenpolenta

Schweinefilet Wellington

Salbei-Madeirasauce, Brokkoli, Estragon-Kartoffelpüree

**DESSERTS**

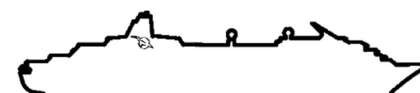
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Thymian-Baguette



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Meerrettich-Apfel Quark, Sambal Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

**HAUSMANNSKOST**

Kalbszungensalat mit Butterbrot

**VEGETARISCH MENÜ**

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

**WEINEMPFEHLUNG**

2020 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 29,00

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toskana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00