



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 03. Mai 2025

Vigo / Spanien

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Galizische Art“

“Croquetas de Pollo”

Geflügelkrokette mit grünem Salat und Paprika-Aioli

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Mild gebeiztes Forellenfilet

Kurkuma Sauce, Spargel, Kichererbsen-Linsenpüree

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Medaillon vom Schweinefilet

cremige Pfefferkornsauce, Rosenkohl, Kartoffelgratin

DESSERTS

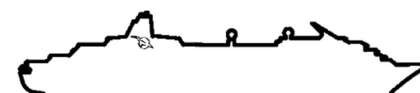
Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Crema Catalana mit Zitrusalat

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Ras el Hanout-Frischkäse, Soja-Sesam-Mayo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „Galizische Art“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

HAUSMANNSKOST

Käse-Grillwurst mit Senf, Mixed Pickles und Kartoffelsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Crema Catalana mit Zitrusalat

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau Q.b.A

Dry Winery Sommerach

Franken / Germany 11% Vol.

0,75l € 24,50

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14% Vol

0,75l € 25,00