



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 04. Mai 2025

Ferrol / A Coruña / Spanien

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Sushi & Sashimi Variation

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

„Crema de Verduras“

Spanische Gemüsecremesuppe mit Basilikumöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Paprika-Knoblauch-Schweinerücken

Rotweinsauce, karamellisierte Schalotten, Pimientos, Kräuterkartoffeln

Kaninchen-Spargelrolle

Sauce Hollandaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

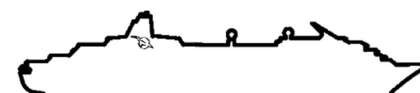
Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Guacamole, Dukkah-Minz Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Paprika-Knoblauch-Schweinerücken

Rotweinsauce, karamellisierte Schalotten, Pimientos, Kräuterkartoffeln

Rhabarber Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

HAUSMANNSKOST

Bauernomelett mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENU

Gemischter Salat „Alles Grün“

„Crema de Verduras“

Spanische Gemüsecremesuppe mit Basilikumöl

Kohl-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

„Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toskana, Italien 12,5% Vol.

0,75l € 26,00