



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 04. November 2025
Santa Cruz / Teneriffa / Spanien

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Königsmakrele Ceviche mit Avocado und Pita Chips

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Puten-Dattelspieße im Speckmantel

Zitronen Aioli, Honigkarotten, Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln

„Gnocchi con Albóndigas“

Bravas Sauce, Fleischbällchen, Kürbis, Knoblauch-Petersilien Crunch

DESSERTS

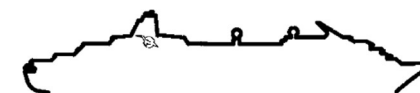
Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Königsmakrele Ceviche mit Avocado und Pita Chips

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Puten-Dattelspieße im Speckmantel

Zitronen Aioli, Honigkarotten, Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Goldedition

Feinherb Peter Mertens

Bernkastel-Kues

Mosel / Deutschland 10.5% Vol.

0,75 l € 25,00

2023 Tormaresca 'Neprica'

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maime

Apulien / Italien 14% Vol

0,75 l € 26,30