



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 05. November 2025

Las Palmas / Gran Canaria / Spanien

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Portwein-Geflügelleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Spanische Hühnersuppe mit Gemüse und Knoblauchchips

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
Kokos-Orangensauce, Chiligemüse, Kurkuma-Reis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

BBQ Pulled Pork Burger
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blue Cheese Dip

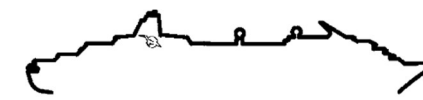
DESSERTS

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten und Mandelhippe

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Spanische Hühnersuppe mit Gemüse und Knoblauchchips

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten und Mandelhippe

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2020 / 2023 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 30,50

2018 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 35,90