



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 07. November 2025

Agadir / Marokko

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Knusprige Kaninchen-Teigtasche mit Harissa-Joghurt

SALAT

Orientalischer Kichererbsensalat mit Datteln und Rosinen

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Seehechtfilet

Tomatensauce, Chermoula Dip, Karotten, Auberginen-Griesplätzchen

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Hähnchen Scaloppine

Frischkäsesauce, Ratatouille, Basilikum-Maccaroni

DESSERTS

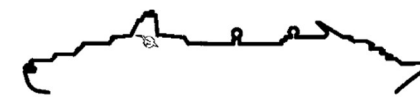
Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusprige Kaninchen-Teigtasche mit Harissa-Joghurt

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Gebrautes Seehechtfilet

Tomatensauce, Chermoula Dip, Karotten, Auberginen-Griesplätzchen

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Kichererbsensalat mit Datteln und Rosinen

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 27,90

2018 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure – Roi

A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 35,90