

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 26. November 2025

Santa Cruz / Teneriffa / Spanien

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knusper Toast

Radischensalat, glasierter Trauben, Johannisbeeren

SALAT

Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet

Romesco Sauce, Gemüse Paella, Pan con Tomate

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Hähnchen-Dattelspieße im Speckmantel

Zitronen Aioli, Honigkarotten, Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln

DESSERTS

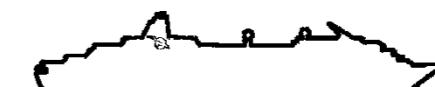
Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusper Toast

Radischensalat, glasierter Trauben, Johannisbeeren

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Pazifik Buntbarschfilet

Romesco Sauce, Gemüse Paella, Pan con Tomate

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2020 / 2023 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 30,50

2023 Tormaresca 'Neprica'

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maìme

Apulien / Italien 14% Vol

0,75l € 26,30