

# AMADEA

PHOENIX REISEN

## ABENDESSEN

Donnerstag, 27. November 2025

Las Palmas / Gran Canaria / Spanien

## VORSPEISEN

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Flammkuchen Iberico

Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

## SALAT

Romesco Gurkensalat mit Mandeln

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Kichererbsen

Mediterrane Gemüsecremesuppe

## HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Salamikruste

Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Gnocchi

Honig-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta con Atún a la Española“

Fusilli mit Thunfisch, Piquillo Paprika, Oliven, Petersilie und Manchego

## DESSERTS

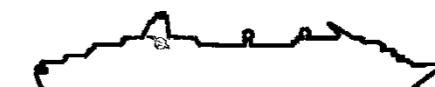
Matcha-Käsekuchen mit Erdbeeren und Chantilly

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



# AMADEA

PHOENIX REISEN

## GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Kraftbrühe mit Sherry und Kichererbsen

Honig-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Matcha-Käsekuchen mit Erdbeeren und Chantilly

## VEGETARISCHES MENÜ

Romesco Gurkensalat mit Mandeln

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

## WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein, feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 10,5% Vol.

0,75 l € 27,50

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Mondavi

Central Valley

Kalifornien / USA, 13,5% Vol.

0,75 l € 26,30

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.