



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 02. Dezember 2025
Vilagarcía de Arousa / Spanien

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Maccaroni Pasta "Tapas Style"

mit Pesto Rosso Sauce, Chorizo, Salami, Rohschinken, Oliven

Pimentos und Manchego

DESSERTS

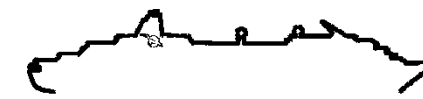
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Käseaufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12,0% Vol

0,75 l € 25,20

2022 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75 l € 27,30