



AMADEA
PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Samstag, 27. Dezember 2025
Cádiz / Spanien

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Geschmorte Lammschulter „Kanarische Art“
Inselkräuter-Rotwein Jus, Paprikaschoten, Bravas Kartoffeln

Roastbeef „Westmoreland“
Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbsenstampf, Parmesankartoffel

DESSERTS

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



AMADEA
PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Geschmorte Lammschulter „Kanarische Art“
Inselkräuter-Rotwein Jus, Paprikaschoten, Bravas Kartoffeln

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 31,00

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 27,30