



# 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

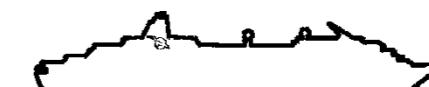
Pfirsich Crumble mit Kaffee Eis und Butter Scotch

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 Kaffee Eis und Butter Scotch

## VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit geträufelten 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