



**AMERA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Dienstag, 18. November 2025**

**Santa Cruz / Spanien**

**VORSPEISEN**

Shrimps-Empenada mit Pico de Gallo Salat und Avocado

Vitello Tonnato

**SALAT**

Bambus-Gemüse-Palmherzen Salat

**SUPPEN**

Rinderkraftbrühe mit Profiteroles

Meerrettichcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Neuseeland Hoki Filet

Tumericsauce, weißer Spargel, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

„Spaghetti y Conejo“

Kaninchen in Tomatensauce, Mojo Gemüse, Manchego Käse

**DESSERTS**

„Marie´s Churros“

Spritzgebäck mit Zimtucker, Malaga Eis, Pistazien Chantilly

Kaffee-Schokoladen Crème mit Mandeln & Haselnüssen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



**AMERA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Creme de Ratatouille, Räucherfischcreme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Shrimps-Empenada mit Pico de Gallo Salat und Avocado

Rinderkraftbrühe mit Profiteroles

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

„Marie´s Churros“

Spritzgebäck mit Zimtucker, Malaga Eis, Pistazien Chantilly

**HAUSMANNSKOST**

Überbackenes Champignon-Käse Baguette mit Cocktail Sauce

**VEGETARISCHES MENÜ**

Bambus-Gemüse-Palmherzen Salat

Meerrettichcremesuppe

Gefüllte Ofen-Kartoffel mit Knoblauch-Mais, Romanesco und Schmand

Kaffee-Schokoladen Crème mit Mandeln & Haselnüssen

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Grauburgunder  
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l 27,90 €

2024 Chianti DOCG, trocken  
Weingut Castello di Querceto  
Toskana / Italien  
0,75 l 27,30 €

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin**