



AMERA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 4. Dezember 2025
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Cornflakes Garnele ~ Wasabi ~ Chorizo

Kalbs Tatar “Worcestershire”

SALAT
Gemischter Salat mit Ranch Dressing und Popcorn

SUPPEN
Gemüseessenz mit Ingwerklößchen

Geflügel-Currycremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fisch Combo
Cajun Sauce ~ Kapern-Salsa ~ Latino Reis

Maredo Striploin Steak
Curry-Kräuterbutter ~ Caesar-Feldsalat ~ Pfeffer-Kartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten
Thymian Jus ~ Lauch-Rosinen Gemüse ~ Kartoffelplätzchen

DESSERTS
Schokoladen Fudge Cake ~ Papaya ~ Espresso Eis

Granatapfeleis ~ Drachenfrucht ~ Gin Tonic ~ Baiser

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese ~ Dana Blu ~ Lingerot d'Argental ~ Limburger



AMERA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter ~ Olivenbutter ~ Erdnuss Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Cornflakes Garnele ~ Wasabi ~ Chorizo

Geflügel-Currycremesuppe

Maredo Striploin Steak
Curry-Kräuterbutter ~ Caesar-Feldsalat ~ Pfeffer-Kartoffeln

Schokoladen Fudge Cake ~ Papaya ~ Espresso Eis

HAUSMANNSKOST
Rauchlachs-Omelett mit Merrettichcreme und Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Ranch Dressing und Popcorn

Gemüseessenz mit Ingwerklößchen

Gebratene Kräutersaitlinge ~ Kichererbsenpüree ~ Singapore Laksa

Granatapfeleis ~ Drachenfrucht ~ Gin Tonic ~ Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75 l 41,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €

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