

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 03. Oktober 2025

Horta / Faial / Azoren / Portugal

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

Gelbflossenbarbe

Kräuter-Zitronensauce, cremige Erbsen, Kartoffelbällchen

Portwein Lammragout

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Blumenkohl, Krokette

Piccata Milanese vom Truthan

Mit Spaghetti und Tomatensauce

DESSERTS

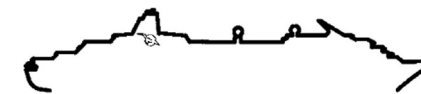
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu´dAuvergne, Tallegio, Grappa Apfelkompott, Baguett



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Portwein Lammragout

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Blumenkohl, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

AUS DER MANNSCHAFTSKÜCHE

Deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi
Fossili DOC Winery Cantine San Silvestro
Piedmont / Italien 12,0% Vol.
0,75l € 27,30

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo
IGT Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l € 26,30