

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 04. Oktober 2025

Praia da Vitória / Terceira / Azoren / Portugal

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Ingwersuppe mit eingelegtem Ingwer

HAUPTGERICHTE

„Catapalana Portugese“

Fisch & Meeresfrüchte Eintopf mit, Tomate Fenchel, Weißkohl
und Knoblauch-Crostini

Rinderragout in Wacholdersauce
mit Schmorgemüse und Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt und Sesam-Klebreis

DESSERTS

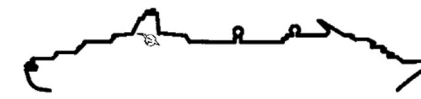
Creme Catalan mit Pistazieneiscreme

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

„Catapalana Portugese“

Fisch & Meeresfrüchte Eintopf mit Tomate, Fenchel, Weißkohl
und Knoblauch-Crostini

Creme Catalan mit Pistazieneiscreme

HAUSMANNSKOST

Frittierte Weißwurst mit karamellisiertem Zwiebel Dip
und Kartoffel-Kernölsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Ingwersuppe mit eingelegtem Ingwer

Indonesische Bratnudeln mit Kichererbsenbällchen und
gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet,
Trocken Weingut Salwey
Baden / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 30,00

2021 Black Print Q.b.A, trocken Merlot,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa,
Syrah, Blaufränkisch Weingut Markus
Schneider, Rheinpfalz, 14% Vol.
0,75l € 33,60