



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 30. Oktober 2025

Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

„Pastéis de Bacalhau“

Frittiertes Kabeljau-Küchlein, Peri Peri Dip, Tomaten-Zwiebelsalat

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

Kalbstafelspitz „À Portuguesa“

Salsa Verde, Knoblauchbohnen, Ofen-Quetschkartoffeln

Schweinefilet im Schinkenspeck

Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS

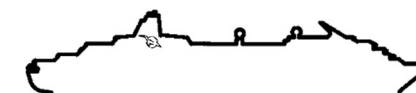
Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Pastéis de Bacalhau“

Frittiertes Kabeljau-Küchlein, Peri Peri Dip, Tomaten-Zwiebelsalat

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Kalbstafelspitz „À Portuguesa“

Salsa Verde, Knoblauchbohnen, Ofen-Quetschkartoffeln

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat „Alles Grün“

Rote Rüben Suppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 27,90

2021 Ursprung Q.b.A

Cabernet Sauvignon, Merlot

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 27,80