



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 31. Oktober 2025

Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

„Ensopado de Borrego“

Lammragout mit Gemüsekompott, Kichererbsen-Reis
und Knusperbrot

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

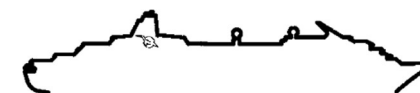
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

„Ensopado de Borrego“

Lammragout mit Gemüsekompott, Kichererbsen-Reis
und Knusperbrot

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackenheimer Liebesbrunnen,
Weißburgunder, Q.b.A

Remstalkellerei/ Herxheim 12% Vol.

0,75l € 27,90

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l € 38,90