

AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 09. November 2025

Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Wassermelone mit Aperol-Minze Creme Fraiche

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Ratatouille-Beurre Blanc, Pernod-Fenchel, Reis

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Red Skin Kartoffeln

„Sweet Chili Pasta“

Linguini, gebackene Poulardenbrust, Asia-Gemüse

DESSERTS

„Pastéis de Belém“ *Original aus Lissabon*

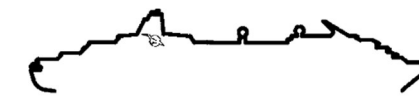
Gebackenes Pudding Törtchen, Beeren-Portwein Grütze, Zimt-Chantilly

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Red Skin Kartoffeln

„Pastéis de Belém“ *Original aus Lissabon*

Gebackenes Pudding Törtchen, Beeren-Portwein Grütze, Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,30

2023 Tormaresca ‘Neprica’

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14% Vol

0,75l € 26,30