



# AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

**Samstag, 22. November 2025**

Funchal / Madeira / Portugal

## VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Gorgonzola-Bratapfel mit Entenbrust

## SALAT

Panzanella mit Ciabatta

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Portugiesische weiße Bohnen-Paprikasuppe

## HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackene Rotbarschfilet  
pikante Zwiebelsauce, geröstete Zucchini, gelber Reis

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

## DESSERTS

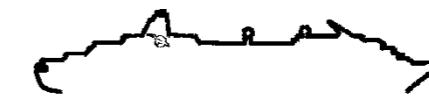
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



# AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

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

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

## VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Portugiesische weiße Bohnen-Paprikasuppe

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

## WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik

Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 34,70

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75l € 25,00