



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Montag, 01. Dezember 2025**

**Lissabon / Portugal**

**VORSPEISEN**

Shrimpscocktail mit Toast

Hackfleisch Empanada  
mit Chimichurri Dip und Süßkartoffelcreme

**SALAT**

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum-Honig Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**HAUPTGERICHTE**

Frisches „Espada“ Degenfisch Filet *Original aus Lissabon*  
Maracuja-Chilisauce, gegrillte Zucchini, Red Skin Kartoffeln

Alcatra Putenbrust  
Peri Peri Gewürzsauce, Pfefferkarotten, Tomatenreis

„Linguini Aglio e Olio di Mare“  
Meeresfrüchte, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

**DESSERTS**

„Pastéis de Nata“ *Original aus Lissabon*  
Gebackenes Pudding Törtchen, Beeren-Portwein Grütze, Zimt-Chantilly

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



**AMADEA**

PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Hackfleisch Empanada  
mit Chimichurri Dip und Süßkartoffelcreme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Frisches „Espada“ Degenfisch Filet *Original aus Lissabon*  
Maracuja-Chilisauce, gegrillte Zucchini, Red Skin Kartoffeln

„Pastéis de Nata“ *Original aus Lissabon*  
Gebackenes Pudding Törtchen, Beeren-Portwein Grütze, Zimt-Chantilly

**VEGETARISCHES MENÜ**

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“  
Linguini mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili und Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Grauburgunder, Kabinet  
Weingut Salwey  
Baden / Deutschland 12% Vol.  
0,75l € 27,90

2023 Koonunga Hill, Shiraz,  
Cabernet Sauvignon  
Weingut Penfolds Koonunga Hill  
Südaustralien / Australien 14.5% Vol.  
0,75 l € 26,30