AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Samstag, 03. Oktober 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Königsmakrele & Avocado „Latino Style"

SALAT
Classic Caesar´s Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Haselnuss Nocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE
Mittelmeer Zahnbrasse
Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Spaghetti alla Chef"
Madeira-Champignon Sauce, Kalbs-Kapern Hackbällchen,
Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

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

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Königsmakrele & Avocado „Latino Style"

Kraftbrühe mit Haselnuss Nocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

PORTUGIESISCHES BIFANA SANDWICH
Marinierter Schweinenacken im Papo Seco Brötchen mit Senf,
Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland, 12% Vol.
0,75 l 25,20 €

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot, Porugieser
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75 l 27,80 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.