AMADEA

PHOENIX REISEN

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

VORSPEISEN
Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT
Karottensalat mit Früchten

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

HAUPTGERICHTE
Atlantik Flunderfilet
Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

„Espetada Madeira“
Schweinefilet Spieß, Piri Piri Butter, Bauernsalat, Pommes Frites

“Porto Frango de Caril”
Hähnchen Curry mit Koriander-Joghurt, Knoblauch-Spinat
und Kokosreis

DESSERTS
Gebackener Apfelring, grünes Apfeleis, Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

„Espetada Madeira“
Schweinefilet Spieß, Piri Piri Butter, Bauernsalat, Pommes Frites

Gebackener Apfelring, grünes Apfeleis, Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos	2021 Spätburgunder Rose
Weingut Paul	Weingut Salwey
Österreich	Baden / Deutschland
0,25l € 6,50	0,25l € 6,50

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