AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 20. Oktober 2026
Porto Santo & Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Räuchermakrele, Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worcestershire“ mit Toast

SALAT
Orientalischer Melonensalat mit Linsen

SUPPEN
Rotkohl Essenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE
Fisch Mixed Grill
Leche de Tigre Sauce, pikantes Gemüse, Reis Burrito

Knusprige Spanferkelkeule
Pomodori Secchi Sauce, Artischocken, Quetschkartoffel

„Ferfalle Pasta de Atum à Portuguesa”
Thunfisch-Oliven Sauce, Hackbällchen, Kräuter-Zitronengemüse

DESSERTS
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot

AMADEA

PHOENIX REISEN

… INTERNATIONALER TAG DER KÖCHE …

Heute mal den Koch loben, denn am 20. Oktober feiern wir den Internationalen Tag der Köche. Angesichts der Vielzahl kulinarischer Feiertage ist es erstaunlich, dass die Profis in Bezug auf Essenszubereitung erst so spät einen eigenen Ehrentag bekommen haben. Ein triftiger Grund, diesen Anlass in den Kalender der Feiertage aus aller Welt aufzunehmen und seine Geschichte zu erzählen. Der Internationale Tag der Köche ist eine Initiative des Weltkochverbandes aus dem Jahre 2004. Dabei versteht sich der Weltkochverband in erster Linie als eine unpolitische, berufsorientierte Organisation, die sich die Erhaltung und die Verbesserung kulinarischer Normen in den Küchen dieser Welt auf die Fahnen geschrieben hat. Er setzt er sich hauptsächlich für eine sachgemäße Aus- und Weiterbildung seiner Mitglieder ein und positioniert sich bezüglich Essen als Autorität und globale Stimme für alle Fragen, die sich auf den Kochberuf beziehen.

GEDECK
Butter, Kreolischer Dip, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Melonensalat mit Linsen

Rotkohl Essenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling, Q.b.A
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 12% Vol.
0,75l 37,80 €

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

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