AMADEA

PHOENIX REISEN

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

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT
Piri Piri Kürbissalat mit Trauben

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Zucchinicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Kalbsleber „Madeira"
Salbei-Apfelspalten, Champignons, Röstwiebel, Salbeikartoffeln

"Aus der Mannschaftsküche"
Hähnchen Curry, Koriander Lassi, Kokos Spinat, Knoblauchreis

DESSERTS
Portugiesische Keks-Vanille Schichtcreme mit Maracuja

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Kalbsleber „Madeira"
Salbei-Apfelspalten, Champignons, Röstwiebel, Salbeikartoffeln

Portugiesische Keks-Vanille Schichtcreme mit Maracuja

VEGETARISCHES MENÜ
Piri Piri Kürbissalat mit Trauben

Zucchinicremesuppe

Gemüse Cataplana, gelber Reis, Salsa Verde

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut PaulÖsterreich
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50

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