AMADEA

PHOENIX REISEN

## ABENDESSEN
**Mittwoch, 21. Oktober 2026**
**Funchal / Madeira / Portugal**

### VORSPEISEN
***„Tapas Iberico“***
Gemischter Vorspeisenteller

***„Lucioperca“***
Geröstete Meeresfrüchte mit Knoblauch-Bohnenpüree

***„Ensalada Mixta“***
Gemischter Salat mit Tomatendressing und Crostinis

### SUPPEN
***„Gazpacho“***
Gekühlte andalusische Gemüsesuppe

***„Caldo verde“***
Grüne Kohlsuppe mit Speck und Weißbrot

### HAUPTGERICHTE
***“Pescado del Serrano”***
Bonito im Serrano Schinkenmantel
Sardellen-Limonensauce, Rosmaringemüse, Pinienkernreis

***„Pollo con cebolla”***
Gebratene Hähnchenbrust
Safransauce, Paprika-Zwiebel Gemüse, Schmorkartoffeln

***“Ensopado de borrego”***
Rigatoni mit würzigem Lammragout,
Zucchini-Auberginenkompott und Hirtenkäse

### DESSERT
***„Pico del Teide”***
Windbeutel mit Schokoladencreme und Erdbeersauce

***„Costa del Sol”***
Vanilleeis, Mandarinenkompott, Sangriasauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käse Variation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

AMADEA

PHOENIX REISEN

## GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
***„Tapas Iberico“***
Gemischter Vorspeisenteller

***„Caldo verde“***
Grüne Kohlsuppe mit Speck und Weißbrot

***“Pescado del Serrano”***
Bonito im Serrano Schinkenmantel
Sardellen-Limonensauce, Rosmaringemüse, Pinienkernreis

***Sundae „Costa del Sol”***
Vanilleeis, Mandarinenkompott, Sangriasauce, Sahne

### VEGETARISCHES MENÜ
***„Ensalada Mixta“***
Gemischter Salat mit Tomatendressing und Crostinis

***„Gazpacho“***
Gekühlte andalusische Gemüsesuppe

***„Pisto mancha“***
Gratiniertes Gemüseragout mit Schafskäse

***„Pico del Teide”***
Windbeutel mit Schokoladencreme und Erdbeersauce

### WEINEMPFEHLUNG

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

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00

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