AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Mittwoch, 21. Oktober 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Vital Früchte Cocktail mit Matcha Joghurt

Portugiesischer Schinken-Käse Toast

SALAT
Gerösteter Kichererbsensalat

SUPPEN
Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE
„Pastéis de Bacalhau“
Kabeljau Krapfen mit Aioli, Tomatensalat und Bohnenreis

„Espetada Madeira”
Marinierter Schweinefleischspieß mit Chimichurri Sauce,
Gemüsekompott und Röstkartoffeln

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

DESSERTS
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

Gemischtes Eis, Cassis-Beeren Kompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Portugiesischer Schinken-Käse Toast

Hühnersuppentopf mit Nudeln

„Pastéis de Bacalhau“
Kabeljau Krapfen mit Aioli, Tomatensalat und Bohnenreis

Gemischtes Eis, Cassis-Beeren Kompott, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vital Früchte Cocktail mit Matcha Joghurt

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Wirsing-Feta Empanada, Mittelmeersalat, Roter Paprika Dip

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Walnusseis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc	2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Herxheim/ am Berg	Weingut Paul / Österreich
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.