AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Samstag, 31. Oktober 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Meeresfrüchtesalat „Atlântica“

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

„Bifana Sandwich“
Marinierter Schweinenacken im Papo Seco Brötchen mit Senf,
Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und Pipirrana Salad

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Vanilleeis, Portwein-Apfel, Granatapfelsauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchtesalat „Atlântica“

Kraftbrühe mit Einlage

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Vanilleeis, Portwein-Apfel, Granatapfelsauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp	2021 Château Mazetier
Grauburgunder	Bordeaux / Frankreich
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.