AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 01. November 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Shrimps Cocktail ai Guilho

Blutwurst Knuspertasche, lila Kartoffelcreme, Zwiebel Confit

SALAT
Wassermelonen-Mozzarella Salat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Flunderfilet
rote Paprikasauce, Kapern-Gurken, Dillkartoffeln

Maredo Rinderrücken Steak
Chimichurri-Butter Sauce, grüner Spargel, Grießkrapfen

“Spaghetti com Almôndegas”
Tomatensauce, Piri-Piri Fleischbällchen, Champignons, Petersilie

DESSERTS
„Pasteis de Belem”
Blätterteig-Vanillegebäck, Pistazieneis, Mocca-Sahne Shot

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingot, Pflaumensenf, Ciabatta

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst Knuspertasche, lila Kartoffelcreme, Zwiebel Confit

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet
rote Paprikasauce, Kapern-Gurken, Dillkartoffeln

„Pasteis de Belem”
Blätterteig-Vanillegebäck, Pistazieneis, Mocca-Sahne Shot

HAUSMANNSKOST
Schweinebraten im Brotteig, Eier-Meerrettich, Kraut-Rettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelonen-Mozzarella Salat „Caprese“

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Zucchini-Tofu Crunch Lasagne

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien 12,0% Vol
0,75 l 27,30€

2022 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien, 12,5% Vol
0,75l 27,30€

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