AMADEA

PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Sonntag, 01. November 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Geflämmter Butterfisch, Auberginen Rouille, Tabouleh

Hähnchenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

„Leitão aos Domingos“
Portugiesischer Sonntags-Spanferkelbraten, Pfeffersauce,
Knoblauch Gemüse, Linsen-Safranreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini in Speck-Sahnesauce mit Rosmarin-Schmorgemüse

DESSERTS
Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflämmter Butterfisch, Auberginen Rouille, Tabouleh

Kraftbrühe mit Grießklößchen

„Leitão aos Domingos“
Portugiesischer Sonntags-Spanferkelbraten, Pfeffersauce,
Knoblauch Gemüse, Linsen-Safranreis

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

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.