

Für feurigen Genuss sorgt das neue Restaurant Pau de Lume im Fünf-Sterne-Hotel Savoy Palace auf Madeira.

Kleine Snacks sorgen für großes Vergnügen

Meisterhafte Kulinarik muss nicht immer opulent sein. Dies beweist das Leading Hotel of the World Savoy Palace auf der Blumeninsel Madeira. Am 10. Februar eröffnet dort das Konzept-Restaurant Pau de Lume und vervollständigt die schon bestehende Restaurant-Kollektion der Savoy Signature Gruppe. Das Highlight: die Gerichte werden im sogenannten Jospier-Ofen zubereitet.

Brunch und Snacks stehen im Vordergrund

Der Name des gemütlichen „Pau de Lume“ ist auf den madeirensischen Ausdruck für „Phosphor“ zurückzuführen und erhält in diesem Zusammenhang eine neue Bedeutung: Das Feuer im Jospier-Ofen ist das zentrale Element – das Feuer, die Glut und der Rauch geben den Gerichten, die serviert werden, die besondere Note. Gäste können sich im Pau de Lume auf portugiesische Snacks und auf ein ganztägiges Brunch-Menü freuen – alles unter der Prämisse des Sharing-Prinzips: gemütlich zusammenkommen, unkompliziert und gemeinsam speisen und snacken – Teilen ist also erwünscht!

Gesunde Trends treffen auf alte Techniken

Mit alten Techniken gesunde Leckerbissen zaubern. Dafür sorgen die heißen Flammen, etwas Glut und der Rauch des Feuers des Jospier-Ofens. Die kleinen Speisen werden traditionellerweise in Kupfertöpfen serviert. Gebratener Blumenkohl mit Mandel-Romesco-Paste wird zusammen mit sonnengetrockneten Tomaten und aromatischem Basilikum garniert. Das Menu bietet auch andere Spezialitäten. Von cremigen Reisgerichten mit Meeresfrüchten, spritziger Limette und rotem Chilli bis herzhaften Fleischspeisen ist alles dabei. Darunter das portugiesisch zubereitete Steak mit geräuchertem Schinken, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und würziger Petersilie.

Die süßen Verführungen dürfen nicht fehlen: der saftige Schokoladenkuchen mit Mousse au Chocolat und Erdbeermarmelade ist ein Tipp für Genießer. Mit trendigem Chiapudding mit tropischen Früchten, japanischen Pfannkuchen mit einer süßen roten Bohnenmarmelade und französischem Brioche haben auch internationale Speisen ihren Platz auf der Speisekarte gefunden. Aber auch Obst wird geboten. Angesagte Frühstücksbowls mit der Superfrucht Açaí und frischen Blaubeeren sind im Repertoire des Pau de Lume erhalten. Getränkespezialitäten, darunter frische Säfte, kühle Shakes und bunt gemixte Cocktails, runden das Genussvergnügen ab. Und auch Weinliebhaber kommen auf ihre Kosten. Edle Champagner und weltbekannte portugiesische Weinsorten vollführen prickelnde Gaumenfreude. Das Pau de Lume achtet zudem darauf, dass die Speisen nachhaltig zubereitet werden und der Umwelt gegenüber Respekt gezeigt wird.

Savoy Palace

Avenida do Infante, n°25

9004-542 Funchal

Madeira Island | Portugal

savoysignature.com/savoypalacehotel