



PHOENIX REISEN  
**ABENDESSEN**  
**Samstag, 16. Mai 2026**  
**Las Palmas / Gran Canaria / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Spanischer Tapas Teller

**SALAT**  
„Ensalada mixta“  
Rucola mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Kapern-Dressing

**SUPPEN**  
„Sopa de ajo“  
Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei  
  
Kanarische Gemüse-Olivensuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Barsch aus dem Mittelmeer  
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Gemüse, Pinienkern-Reis

Kalbs-Rollbraten  
Pfefferkorn-Rotweinsauce, Bohnen, Schmorkartoffel

Schweinefilet am Stück gebraten  
Shiitake Pilzsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

**DESSERTS**  
„Profiteroles con Chocolate“  
Schokoladen-Windbeutel im Erdbeersüppchen

Apfel-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Pflaumensenf, Baguett



PHOENIX REISEN  
**GEDECK**  
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Spanischer Tapas Teller

„Sopa de ajo“  
Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

Barsch aus dem Mittelmeer  
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Gemüse, Pinienkern-Reis

„Profiteroles con Chocolate“  
Schokoladen-Windbeutel im Erdbeersüppchen

**HAUSMANNSKOST**  
Leberkäs-Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

**VEGETARISCHES MENÜ**  
„Ensalada mixta“  
Rucola mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Kapern-Dressing

Kanarische Gemüse-Olivensuppe

„Pasta Aglio e Olio“  
Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Apfel-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

## **WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”  
Weingut Miguel Torres Penedes  
Katalonien / Spanien 13,5% Vol.  
0,75l 26,30 €

2020 Quinta Quidud  
Tinta de Toro  
Weingut Bodega de la Quinta Quidud  
Kastilien-Leoón / Spanien 15.5% Vol.  
0,75l 44,10 €