



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 17. Mai 2026

Puerto del Rosario / Fuerteventura / Spanien

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit Soja-Mayonnaise

Spanischer Jamonsa Schinken mit Melonen-Gurken Salsa

SALAT

Gemischter Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit Soja-Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

HAUSMANNSKOST

Rollmops „Hausfrauen Art“ mit Schnippelbohnen und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

„Tortilla de Patatas“

Kartoffel-Zwiebel Omelette mit Salsa Verde und Sommersalat

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau,

12% Vol 31,00 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG

Weingut Castello Banfi

Montalcino, Region, Toskana

Toskana / Italien 14,0% Vol.

0,75l

62,00 €