



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 19. Mai 2026

Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Portugiesische Fischsuppe

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Mild gebeizte Lachsschnitte

Pernod Sauce, Brokkoli, Red Skin Kartoffel Wedges

Ochsenbackerl einmal anders

Shiitake Pilz-Sojasauce, Sesamgemüse, Bratreis

Kaninchen-Pistazienrolle

Madeira Sauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS

Blätterteig-Cremepastetchen mit Erdbeereis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Portugiesische Fischsuppe

Mild gebeizte Lachsschnitte

Pernod Sauce, Brokkoli, Red Skin Kartoffel Wedges

Blätterteig-Cremepastetchen mit Erdbeereis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Hackepeter-Schwarzbrot mit Bierrettich und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,
12.5% Vol. 26,30 €