



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Mittwoch, 20. Mai 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Knusperrolle mit Sauerkraut und Portwein Jus

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Pasta dello Chef“
Spaghetti in Pomodoro-Kapernsauce mit gerösteter Kalbszunge,
Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS

Crepes Suzette mit Kirscheiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Steakhouse Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wildschweinkeule
Thymian-Zitronensauce, Rosenkohl, Schupfnudeln

Crepes Suzette mit Kirscheiscreme

HAUSMANNSKOST

Maultaschen-Spinat-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Francesinha“
Überbacke Käse-Gemüse Sandwich mit Spiegelei und Pommes

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 El Coto Semidulce
Weingut El Coto del Rioja,
Rioja / Spain 11.0 % Vol.
24,00 €

2022 El Coto Crianza Rioja
Weingut El Coto del Rioja,
Rioja / Spain 13,5% Vol.
24,00 €