



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 03. Juni 2026

Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Mini-Frühlingsrollen ~ Wok Gemüse ~ Pflaumensauce

SALAT

Caesar's Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Café de Paris Butter ~ Tomatensauce ~ Gemüse Paella

Scharfes Rinder Curry

Mangokompott ~ Sesam-Schupfnudeln ~ Minze Schmand

Schweinefilet am Stück

Pfeffersauce ~ Schnippelbohnen ~ Röstzwiebel ~ Rösti Kartoffel

DESSERTS

Mohnstrudel ~ Amaretto Schaum ~ Pistazieneis

Brombeer-Topfen Mousse im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Dachsteiner ~ Provolone ~ Dana Blu ~ Munster

Lila Senf-Honig ~ Krustenbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Teriyaki Dip ~ Pesto Creme ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Scharfes Rinder Curry

Mangokompott ~ Sesam-Schupfnudeln ~ Minze Schmand

Mohnstrudel ~ Amaretto Schaum ~ Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Mini-Frühlingsrollen ~ Wok Gemüse ~ Pflaumensauce

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Macaroni „Pad Thai“

Karotten ~ Paprika ~ Chili ~ Junglauch ~ Koriander ~ Erdnüsse

Brombeer-Topfen Mousse im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil, Rheingau

Deutschland 12% Vol

0,75l 31,00 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A Feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 12.5% Vol

0,75l 27,50 €