



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Freitag, 05. Juni 2026
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Räuchermakrele ~ Chili Gurken ~ Japan Mayo

Gegrillte Ananas ~ Pulled Pork ~ Nachos

SALAT

Chicorée ~ Walnüsse ~ Drachenfrucht ~ Agaven Dicksaft Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch „Tropicana“

Zitronengras Sauce ~ Mango Salsa ~ Kokos-Duftreis

Wildschweinkeule

Kronsbeeren Sauce ~ Pastinaken ~ Krokette

Geschmorte Kalbsbackerl

Shiitake Pilz-Sojasauce ~ Pimentos ~ Pansit Bratnudeln

DESSERTS

Austria Schokoschnitte ~ Vanilleeis ~ Himbeer Chantilly

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Brillart Savarin ~ Roquefort ~ ~ Camembert

Marillensenf ~ Pumpernickel



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter ~ Curry Butter ~ 5-Kräuter Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele ~ Chili Gurken ~ Japan Mayo

Kraftbrühe mit Mohn-Profiteroles

Wildschweinkeule

Kronsbeeren Sauce ~ Pastinaken ~ Krokette

Austria Schokoschnitte ~ Vanilleeis ~ Himbeer Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Chicorée ~ Walnüsse ~ Drachenfrucht ~ Agaven Dicksaft Dressing

Romanescocremesuppe

Leinsamen-Dinkel Muffin

Basilikum-Limetten Sauce ~ Artischockenkompott

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Vet Rooi Olifant
Cabernet, Merlot, Pinotage
Weingut Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika 14,0% Vol.
0,75l 38,90 €