



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 09. Juni 2026
Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Tropicana Frucht Cocktail

Fisch Ceviche ~ Bohnenmus ~ Krustentier Chips

SALAT

Vietnamesischer Kohlrabisalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce Nockerl

Pomodoro-Kokos Suppe mit Palmherzen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Meerrettichsauce ~ Erbsencreme ~ Pommes Parisienne

Salzwiesen Deichlamm Hüfte

Johannisbeeren-Senfsauce ~ Ratatouille ~ Red Skin Kartoffeln

Fusilli Pasta & Hähnchenleber

Kräuter der Provence Sauce ~ Gemüse ~ Macadamia Nüsse

DESSERTS

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit dunklem Schokoladeneis

Eierlikör-Pflaumen-Cookie Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Alpenkäse ~ Gorgonzola ~ Chaumes ~ Ziegenrolle
Fruchtsenf ~ Körner Cracker



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Piri Piri Dip ~ Linsen-Zitronen Creme ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche ~ Bohnenmus ~ Krustentier Chips

Kraftbrühe mit Farce Nockerl

Salzwiesen Deichlamm Hüfte

Johannisbeeren-Senfsauce ~ Ratatouille ~ Red Skin Kartoffeln

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Vietnamesischer Kohlrabisalat

Pomodoro-Kokos Suppe mit Palmherzen

Filipino Auberginen Omelett ~ Salsa ~ Knoblauch-Klebreis

Eierlikör-Pflaumen-Cookie Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Cantine San Silvestro, Piemont
12,0% Vol. 27,30 €

2021 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal,
Rhône / Frankreich
13% Vol. 37,80 €