



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 11. Juni 2026

Hamburg / Deutschland

VORSPEISEN

Krabbenküchlein ~ Sweet Chili Mango ~ Nachos

Kalbszungen-Artischocken Ragout Fin mit Toast

SALAT

Eisbergsalat ~ gehacktes Ei ~ Österkron Käse ~ Tomaten Dressing

SUPPEN

Asia Gewürz-Hühnersuppe

Geröstete Rote Paprika Suppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet

krosser Speck ~ Dill-Schmand Gurken ~ Küstenkartoffeln

Roastbeef von der Maredo Rinderhüfte

Chimichurri Hollandaise ~ Brokkoli ~ Lila Kartoffel

“Filipino Pansit & Manoc”

Soja-Gemüse Bratnudeln ~ gebackenes Hähnchen ~ Erdnüsse

DESSERTS

Pure Caribe Crêpe Suzette

Tres Leches Trifle ~ Himbeere ~ Schokoladen Keks

Frisch geschnittenes Obst

Cheese Plate ~ Fruit Mustard ~ Cracker



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter ~ Cafe de Paris Butter ~ Grüner Dip ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Krabbenküchlein ~ Sweet Chili Mango ~ Nachos

Asia Gewürz-Hühnersuppe

Roastbeef von der Maredo Rinderhüfte

Chimichurri Hollandaise ~ Brokkoli ~ Lila Kartoffel

Pure Caribe Crêpe Suzette

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat ~ gehacktes Ei ~ Österkron Käse ~ Tomaten Dressing

Geröstete Rote Paprika Suppe

Gemüse-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Tres Leches Trifle ~ Himbeere ~ Schokoladen Keks

WEINEMPFEHLUNG

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

2016 / 2017 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 57,80 €