



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 12. Juni 2026

Hamburg-Hafencity / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Meatball

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Soja-Sesam Mayonnaise

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Meerzungenfilet

Kapern-Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Frucht-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Appenzeller, Österkron, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Meatball

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Soja-Sesam Mayonnaise

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Meerzungenfilet

Kapern-Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Frucht-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling, Q.b.A, trocken
Weingut Rings GbR / Pfalz, 12% Vol.
27,90 €

2018 / 2019 Ihringer
Spätburgunder, trocken Barrique
Weingut Dr. Heger / Baden, 13,5% Vol.
38,90 €