



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Sonntag, 14. Juni 2026
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Backpflaumen-Spanferkelbraten

Dijon Senfsauce ~ Kräuter Karotten ~ Polenta

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Heuwiesenkäse, St. Severin, Bleu de Auvergne, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Backpflaumen-Spanferkelbraten

Dijon Senfsauce ~ Kräuter Karotten ~ Polenta

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Kürbissauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer / Franken 12.5% Vol
0,75l 24,20 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Trocken Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland 12.5% Vol.
0,75l 26,30 €