



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Juni 2026

Stockholm / Schweden

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Fisch Ceviche, Bohnenmus, Tortilla Chips

SALAT

Classic Caesar's Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Dillsauce, Erbsencreme, Pommes Parisienne

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Gnocchi Polpette“

Gorgonzolasauce, Wild-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit dunklem Schokoladeneis

Kokos Creme Brulee mit Passionsfrucht

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Violetter Senf, Vollkornbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche, Bohnenmus, Tortilla Chips

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Schokoladen Bread & Butter Pudding mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Süßkartoffel-Gemüse Curry mit Chinakohl Kimchiu und Pilavreis

Kokos Creme Brulee mit Passionsfrucht

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 €