



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 29. Juni 2026

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Französische Lammkeule

Gewürzbirne, Ratatouille, Macaire-Kartoffelplätzchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

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

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling, Q.b.A, trocken
Weingut Rings GbR / Pfalz, 12% Vol.
0,75l 27,90 €

2018 / 2019 Ihringer
Spätburgunder, trocken Barrique
Weingut Dr. Heger / Baden, 13,5% Vol.
0,75l 38,90 €