



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 03. Juli 2026

Fowey / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Thunfisch Carpaccio mit Radieschen-Lauch Ceviche

„Cornish Pasties“

Blutwurst-Teigtasche, Orangen-Chili Dip, Rotkohl Salat

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriasalat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

“Fisherman Platter”

Seehecht | Kabeljau | Garnele

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Wildschweinkeule

Mixed Pickles Sauce, Rosenkohl, Yorkshire Pudding

Penne Pasta “Chili con Carne”

Avocado-Frischkäsesauce, Pico de Gallo-Salsa, Käse Chips

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Comte, Pont Eveque, Brillat Savarin, violetter Senf, 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

„Cornish Pasties“

Blutwurst-Teigtasche, Orangen-Chili Dip, Rotkohl Salat

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

“Fisherman Platter”

Seehecht | Kabeljau | Garnele

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriasalat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil, Rheingau

Deutschland 12% Vol

0,75l 31,00 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A Feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 12,5% Vol

0,75l 27,50 €