



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 05. Juli 2026

Galway / Irland

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

SALAT

Karotten-Ananas Salat mit Ingwer Pickles

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Dublin Mais-Erdnussbutter Chowder

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso Sauce, Zitronen-Pfeffer Zucchini, Riesling Risotto

„Irish Sunday Roast“

Bürgermeisterstück & Lammhüfte

Guinness Gravy, Bohnen-Speck Bündchen, Red Skin Kartoffeln

Honig Entenbrust

Chili-Orangen Sauce, Spargel Cassoulet, Polentaschnitte

DESSERTS

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Morbier, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

„Irish Sunday Roast“

Bürgermeisterstück & Lammhüfte

Guinness Gravy, Bohnen-Speck Bündchen, Red Skin Kartoffeln

Pfirsich Crumble mit Kaffeeis und Butter Scotch

VEGETARISCHES MENÜ

Karotten-Ananas Salat mit Ingwer Pickles

Dublin Mais-Erdnussbutter Chowder

Getrübte Bergkäse Spätzle, Röstzwiebel, Birnen Chutney

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Vet Rooi Olifant
Cabernet, Merlot, Pinotage
Weingut Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika 14,0% Vol.
0,75l 38,90 €