



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 07. Juli 2026

Belfast / Nordirland / Großbritannien

VORSPEISEN

Flambierter Ziegenkäse, Aprikosen-Matcha, Körner Cracker

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Mandarinen Sommersalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Petersilien-Pfannkuchentaler

Getrübte Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Limandes Filet

Gelbe Paprikasauce, Kräuterseitlinge, Tomaten, Gnocchi

Irish Hereford Rinderrücken Steak

Whiskey-Pfeffer Gravy, Apfel-Speck Kraut, Kartoffel Muffin

„Pasta & Scampi“

Fusilli und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Flambierter Ziegenkäse, Aprikosen-Matcha, Körner Cracker

Kraftbrühe mit Petersilien-Pfannkuchentaler

Irish Hereford Rinderrücken Steak

Whiskey-Pfeffer Gravy, Apfel-Speck Kraut, Kartoffel Muffin

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarinen Sommersalat

Getrübte Blumenkohlcremesuppe

Süßkartoffel Tarte Tatin

mit Honig-Thymian Schmand und mediterranem Salat

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement / Steiermark
12,5% Vol. 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Trocken Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland 12,5% Vol.
0,75l 26,30 €