



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 23. Juli 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

Gemüsecremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Dill-Buttersauce, Schmorgurken, Küstenkartoffeln

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, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Dill-Buttersauce, Schmorgurken, Küstenkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Gemüsecremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12% Vol

0,75 l 25,20 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75 l 25,00 €