



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 28. Juli 2026

Ísafjörður / Island

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Granatapfelkernen und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, Kräuterseitlinge, Kartoffel-Mandelcreme

Honig-Chili Entenbrust

Sesam-Soja Jus, Pok Choi, Filipino Pansit Bratudeln

Kaninchen-Walnuss Rolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Honig-Chili Entenbrust

Sesam-Soja Jus, Pok Choi, Filipino Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Granatapfelkernen und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil, Rheingau
Deutschland 12% Vol
0,75l 31,00 €

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