



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 30. Juli 2026

Ammassalik (Tasiilaq) / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Teriyaki-Kalbszunge & Edamame

SALAT

Sellerie-Apfelsalat mit Walnuss Crunch

SUPPEN

Nordic Lamm Consomme mit Linsen und Lauch

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gratiniertes Hoki Filet

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Hereford Rinderrücken Steak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Ofenkartoffel

Chef Riaan's Hähnchen Curry

scharfe Gemüse Pickles, Raita, Papadums, Biryani Reis

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Granatapfel Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Nordic Lamm Consomme mit Linsen und Lauch

Hereford Rinderrücken Steak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Ofenkartoffel

Karamell-Ananas mit Granatapfel Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sellerie-Apfelsalat mit Walnuss Crunch

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l 31,00 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC,
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges Côte d'Or
12,5% Vol. 35,90 €