



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 07. August 2026

Nuuk / Godthåb / Grönland

VORSPEISEN

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Tafelspitz-Gemüse Aspik, Kürbiskern Dip, Tomaten Vinaigrette

SALAT

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

SUPPEN

Scharfe Glasnudelsuppe

Karotten-Orangen Cremesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Salamikruste

Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Gnocchi

Ahornsirup-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Spaghetti-Pancetta Pomodoro mit Antipasti

DESSERTS

Rote Grütze mit Irish Whiskey Cream Eis und Sahne

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten und Mandelhippe

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Scharfe Glasnudelsuppe

Ahornsirup-Entenbrust

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Rote Grütze mit Irish Whiskey Cream Eis und Sahne

HAUSMANNSKOST

Bismarck Hering „Hausfrauen Art“

mit Schnippelbohnen und Speck-Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

Karotten-Orangen Cremesuppe mit Distelöl

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Crema Catalana mit Zitrusfrüchten und Mandelhippe

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2022
Chianti DOCG, Trocken
Weingut Castello di Querceto,
Toscana / Italien 12,5% Vol.
0,75l 27,30 €