



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 08. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE

VOM KALAALIARAQ MARKT IN NUUK



Gebratener frischer Grönland Seewolf, Ratatouille-Beurre Blanc,
Pernod-Fenchel, Champignon Risotto

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelpüree

Gebackene Käse-Tortellini

Matonella Rohschinken Artischocken Ragout, Pistazien Pesto

DESSERTS

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbr



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Butter, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe „Monte Cristo“

VOM KALAALIARAQ MARKT IN NUUK

Gebratener frischer Grönland Seewolf, Ratatouille-Beurre Blanc,
Pernod-Fenchel, Champignon Risotto

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

„EIN SEEMANNS KLASSIKER“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, saurer Gurke und Roter Bete

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2023 / 2024 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l 33,60 €

2016 / 2017 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 57,80 €