



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 09. August 2026

Narsaq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Nori-Lachs Tataki, Asia Creme, Wasabi-Krautsalat

Geflügel-Samosa mit Cumberland Dip und Linsencreme

SALAT

Gemichter Gemüse Salat mit Walnuss-Dressing

SUPPEN

Italienische Weißbrotsuppe

Weißer Bohnen-Paprikacremesuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch in Leinsamenkruste

Sternanis-Ingwer Sauce, Chinakohl, Glasnudel

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln

Gefüllte Spinat-Käse Putenbrustrolle

Champignonsauce, gratinierte Ofentomate, Bandnudeln

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Violetter Senf, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Nori-Lachs Tataki, Asia Creme, Wasabi-Krautsalat

Italienische Weißbrotsuppe

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Kartoffelkrusteln

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

HAUSMANNSKOST

Gerösteter Semmelknödel mit Ei, Blattsalat und Kürbiskernöl

VEGETARISCHES MENÜ

Gemichter Gemüse Salat mit Walnuss-Dressing

Weißer Bohnen-Paprikacremesuppe

Zucchini Musakka mit Tomaten Ragout und Feta Käse

Griechisches Joghurteis, Feigen, Mandelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l 30,50 €

2024 Tormaresca 'Neprica'

Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14% Vol

0,75l 26,30 €