



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 16. August 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Karottencremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Geschmorte Hirschkeule

Wachholder Jus, Ratatouille, Cous Cous Krapfen

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Küstenkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Karottencremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet,
Trocken Weingut Salwey
Baden / Deutschland 12% Vol.
0,75l 27,90 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A,
trocken, Weingut Winzergen,
Herxheim / Pfalz, 13,5% Vol.
0,75l 25,20 €