



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 18. August 2026

Eidfjord / Norwegen

VORSPEISEN

Surimi-Wakame Rohkost mit Soja-Sesam Mayonnaise

Jamosa Rohschinken mit Melonen Ceviche und Taco Chips

SALAT

Norwegischer Gurkensalat mit Shrimps, Ei und Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Gebeizte Wildschweinkeule

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Piccata

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano, Bananen Eis, Karamell, Chantilly

Sommerliche Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Lingot d' Argent, Lila Senf Dip, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame Rohkost mit Soja-Sesam Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Gebeizte Wildschweinkeule

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano, Bananen Eis, Karamell, Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Norwegischer Gurkensalat mit Shrimps, Ei und Cracker

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Panierter Kürbiskern-Blumenkohl, Karottensauce, Couscous Muffin

Sommerliche Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackheimer Liebesbrunnen,

Weißburgunder, Q.b.A, Trocken

Remstalkellerei / Herxheim 12% Vol.

0,75l 27,90 €

2018 / 2019 Ihringer

Spätburgunder, trocken Barrique

Weingut Dr. Heger / Baden 13,5% Vol.

0,75l 38,90 €