



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 20. August 2026
Sistranda / Insel Frøya / Norwegen

VORSPEISEN

Geräuchertes Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Blutwurst-Knusperrolle mit Rotkohl-Preiselbeer Salat

SALAT

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Krustentiersauce, Rosmaringemüse, Safranrisotto

Geschmorte Lammkeule

Gewürzbirne, Bohnenbündchen, Macaire-Kartoffelplätzchen

Ente gut, alles gut ...

Brust & Keule mit Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Chinakohl
und Pansit Bratnudeln

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräuchertes Thunfisch Carpaccio „Kreolische Art“

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Ente gut, alles gut ...

Brust & Keule mit Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Chinakohl
und Pansit Bratnudeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Rohkostsalat mit Limone, Chili und Erdnuss Dressing

Tomatencremesuppe

Gebratene Paprika-Polenta, Artischocken, Basilikumcreme

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 41,00 €

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