



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 21. August 2026

Brønnøysund / Norwegen

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Norge“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Bravas Kartoffeln

Kalbscurry „Anglo-Indische Art“

Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Naan Brot, Basmatireis

DESSERTS

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „Norge“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Maredo Rinderrückensteak

Peri Peri-Gewürzbutter, Gemüse Souflaki, Bravas Kartoffeln

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre,
Trochen Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot
Portugieser Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l 27,80 €