



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 23. August 2026

Harstad / Vesterålen Inseln / Norwegen

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Rinder Carpaccio, Wakame Algensalat, Ponzu Mayonnaise

SALAT

Blattsalat mit geröstetem Süßkartoffel und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Schweinefilet „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbсенstampf, Yorkshire Pudding

„Pasta Vitello Tonnato“

Linguini und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Vanille Eis und Nougat-Chilisauce

Crema Catalana mit Orangenfilets und Nuss Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Schweinefilet „Westmoreland“

Mixed Pickles Sauce, Karotten-Erbсенstampf, Yorkshire Pudding

Karamell-Ananas mit Vanille Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit geröstetem Süßkartoffel und Leinsamen Cracker

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Crema Catalana mit Orangenfilets und Nuss Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement / Steiermark
12,5% Vol. 34,70 €

2022 Kaapzicht, Shiraz & Cabernet Sauvignon
48,5% Shiraz, 38,5% Cabernet Sauvignon,
10% Petit Verdot Weingut Kaapzicht Estate,
Stellenbosch / Südafrika
14% Vol. 28,40 €