



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 24. August 2026

Alta / Norwegen

**VORSPEISEN**

Norgwegischer Miesmuschel Cocktail

Vitello Tonnato „Classico“

**SALAT**

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrübete Grüne Bohnencremesuppe

**HAUPTGERICHTE**

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Couscous

Rentier Ragout „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Karamell Braunkäse, Rotkohl, Schupfnudeln

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce  
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

**DESSERTS**

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Kirsch Eiscreme

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikörsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Mackrelen Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Norgwegischer Miesmuschel Cocktail

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Rentier Ragout „Gudbrandsdalen“

Moltebeeren, Karamell Braunkäse, Rotkohl, Schupfnudeln

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Kirsch Eiscreme

**VEGETARISCHES MENÜ**

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübete Grüne Bohnencremesuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbittersauce und Palmherzen

Trollkrem, Zimtstreusel, Eierlikörsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l 26,30 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14% Vol.

0,75l 25,00 €