



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 28. August 2026

Spitzbergen Passagen

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lachs & Shrimps „Norsk Style“

SALAT

Unser Cäsar Salat, Pancetta Speck, Croutons

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnuss Nocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Forellenfilet auf der Haut gebraten

Pilze in Trüffelrahm, Zucchini, Arancini Reisbällchen

Black Angus Rinderfilet

Cajun Gewürz Jus, Paprika Lollipop, Chimichurri-Kartoffelcreme

Thymian Entenbrust

Orangen Sauce, Rosenkohl, Marillen Chutney, Polenta Schnitte

DESSERTS

Cheesecake mit Kirschen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

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

Lachs & Shrimps „Norsk Style“

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnuss Nocken

Black Angus Rinderfilet

Cajun Gewürz Jus, Paprika Lollipop, Chimichurri-Kartoffelcreme

Cheesecake mit Kirschen

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

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

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