



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 03. September 2026

Bergen / Norwegen

VORSPEISEN

Amadea Sushi & Sashimi Variation

Geflügel-Samosa mit Cumberland Dip und Linsencreme

SALAT

Gado Gado-Gemüse Salat mit Erdnußbutter

SUPPEN

Italienische Weißbrotsuppe

Rote Zwiebelcremesuppe mit Zimt Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassen Filet

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, lila Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbacke

Rosmarin Jus, Gremolata, Broccoli, Grießplätzchen

Spinat-Käse-Schinken Involtini

Champignon-Buttersauce, Gemüse-Bandnudeln

DESSERTS

Nanaimo Cheesecake mit Canadian Club Whisky Beeren

Bananeneis, Mango-Litschi Kompott, Schoko Cookies, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sambal Butter, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Amadea Sushi & Sashimi Variation

Italienische Weißbrotsuppe

Geschmorte Kalbsbacke

Rosmarin Jus, Gremolata, Broccoli, Grießplätzchen

Nanaimo Cheesecake mit Canadian Club Whisky Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gado Gado-Gemüse Salat mit Erdnußbutter

Rote Zwiebelcremesuppe mit Zimt Croutons

Zucchini Chop Suey mit Ingwer Chips und Bratreis

Bananeneis, Mango-Litschi Kompott, Schoko Cookies, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2019 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi
Montalcino, Region, Toskana
Toskana / Italien 14,0% Vol.
0,75l 62,00 €