



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 05. September 2026

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Thunfisch Tatar, Wakame Rohkost, Teriyaki Mayonnaise

Kaninchen-Knusperrolle
mit Selleriepüree und Portwein-Schalotten Marmelade

SALAT

Latino Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Combo (Lachs & Saithe)
Kapern-Dill Sauce, Schmand Gurken, Küsten Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter
Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Maishähnchen Saltimbocca
Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Meerrettich Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kaninchen-Knusperrolle
mit Selleriepüree und Portwein-Schalotten Marmelade

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Nordsee Combo (Lachs & Saithe)
Kapern-Dill Sauce, Schmand Gurken, Küsten Kartoffeln

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Latino Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet,
Trocken Weingut Salwey
Baden / Deutschland 12% Vol.
0,75l 27,90 €

2024 Tormaresca 'Neprica'
Primitivo IGT
Weingut Masseria Maime
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l 26,30 €