



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 09. September 2026

Oslo / Norwegen

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln Muscheln „Arctic“
Gurken-Radieschen Ceviche, Meerrettichcreme, Dillöl

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffel-Mandelcreme

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Kaninchen-Walnuss Rolle
Sauce Bearnaise, Broccoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Trollkrem mit Aprikosenkompott und Roggenbrot Crunch

Bananeneis, Matcha Sauce, Zimtstreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Ziegenkäse, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Greenshell Muscheln „Arctic“
Gurken-Radieschen Ceviche, Meerrettichcreme, Dillöl

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust
Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Trollkrem mit Aprikosenkompott und Roggenbrot Crunch

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Bananeneis, Matcha Sauce, Zimtstreusel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard, trocken
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 41,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A, trocken
Weingut Winzergen
Pfalz / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l 25,20 €