



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 11. September 2026

Kopenhagen / Dänemark

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

„Dänisches Pariserbøf“

Gebratenes Rindertatar mit Meerrettich, Rote Bete, Kapern und Zwiebeln

SALAT

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

SUPPEN

Rotkohl Essenz mit Preiselbeerschnecke

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

Skandinavisches Lammragout

Rosmarin-Heidelbeeren, Wurzelgemüse, Gerstenkuchlein, Roggenbrot

„Pasta Vitello Tonnato“

Penne und Kalb in Thunfischsauce, grünes Gemüse, Kapernknusper

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Skandinavisches Lammragout

Rosmarin-Heidelbeeren, Wurzelgemüse, Gerstenkuchlein, Roggenbrot

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Melonensalat mit Linsen

Rotkohl Essenz mit Preiselbeerschnecke

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elasser Riesling, trocken

Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach,

Ribeauville / Elsass 13% Vol.

0,75l 30,50 €

2021 Crozes Hermitage

Syrah AOC, trocken

Weingut E. Guigal

Rhone / Frankreich 13% Vol

0,75l 37,80€