



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 17. September 2026
Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Sweet Chili Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Maiscremesuppe mit Ahornsirup

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Teriyaki Sauce, Sesam Pok Choy, Pansit Bratnudeln

Balsamico-Rinderbäckchen

Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Schweinefilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

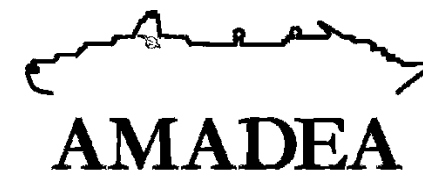
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Balsamico-Rinderbäckchen

Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Maiscremesuppe mit Ahornsirup

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A
Trocken Weingut Hans Wirsching KG
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2022 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toscana / Italien, 12,5% Vol
0,75l 27,30€