



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 23. September 2026

Portsmouth / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Garnelentoast, Ananassalat, Chili-Limetten-Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Zucchini, Rote Bete Kartoffeln

Glühwein geschmorte Rehschulter

Whiskeyrahmsauce, Selleriepüree, Gerstenkrokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelentoast, Ananassalat, Chili-Limetten-Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Glühwein geschmorte Rehschulter

Whiskeyrahmsauce, Selleriepüree, Gerstenkrokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Sancerre, trocken

Domaine Michael Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol

0,75 l

35,70€

2019 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland 13,5% Vol.

0,75 l

38,90 €