



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 29. September 2026

Horta / Faial / Portugal

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Getrübte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Kräuterkruste Schweinerücken

Chimichurri Sauce, Knoblauchgemüse, Quetschkartoffel

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Paprika-Feta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato „Classico“

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

HAUSMANNSKOST

Schinken- und Käsebrot mit Radieschensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc, Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland 12% Vol

0,75 l

25,20 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,75 l

€ 25,00