



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 04. Oktober 2026

Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Sellerie-Walnuss Salat und Kartoffel-Vinaigrette

Geflügel Samosa mit Gurken-Minze Raita

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Madeira-Enten Essenz mit Safran-Tropfteig

Zucchini-cremesuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
Kokos-Orangensauce, Chiligemüse, Pinienkernreis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Hähnchenkeule in Weißwein
Silberzwiebeln, krosser Speck, Croutons, Gemüsenukeln

DESSERTS

Litschi-Vanille-Éclair mit Pistazieneis und Himbeeren

Schokobecker „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Karamelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Feta-Oliven Dip, Rote Bete Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Sellerie-Walnuss Salat und Kartoffel-Vinaigrette

Madeira-Enten Essenz mit Safran-Tropfteig

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Litschi-Vanille-Éclair mit Pistazieneis und Himbeeren

STRAMMER MAX

Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Zucchini-cremesuppe mit Estragon

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Schokobecker „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Karamelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling, Q.b.A.,
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 12% Vol.
0,75 l 37,80 €

2022 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
12,5% Vol 27,30€