



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 06. Oktober 2026

Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Flammkuchen Iberico

Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

SUPPEN

Scharfe Glasnudelsuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Salamikruste

Frischkäse-Pfeffersauce, Zitronengemüse, Gnocchi

„Bife a Portuguesa”

Portwein Rinderfiletsteak & Spiegelei

Piri Piri Butter, Röstgemüse, Knoblauch-Schmorkartoffeln

Spaghetti-Pancetta Pomodoro mit Antipasti

DESSERTS

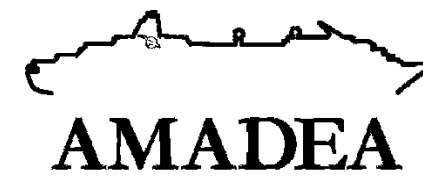
Pflaumen-Zimt Tiramisu mit Kirschen Eiscreme

Rote Grütze mit Baileys Eis und Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sriacha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili / Pico de Gallo / Avocado-Limette

Scharfe Glasnudelsuppe

„Bife a Portuguesa”

Portwein Rinderfiletsteak & Spiegelei

Piri Piri Butter, Röstgemüse, Knoblauch-Schmorkartoffeln

Pflaumen-Zimt Tiramisu mit Kirschen Eiscreme

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bismarck Hering, Schwarzbrot, Rote Bete, Meerrettich Dip

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Wakame-Sesam Gurkensalat

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gefüllte Kartoffel, Tofu, Sweet Chili Gemüse, Teriyaki Schmand

Rote Grütze mit Baileys Eis und Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 30,50

2023 Spätburgunder, Q.b.A, Feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l 27,50 €