



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 10. Oktober 2026

Saint Peter Port / Guernsey / Großbritannien

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Vitello Tonnato Bruschetta

SALAT

Tomaten-Mozzarella „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Blutwurst-Strudel

Brokkoli-Bergkäse Suppe

HAUPTGERICHTE

Nordsee Seelachsfilet

Speck-Zwiebel Sauce, Kapern-Gurken, Dillkartoffeln

Schweinefilet Wellington

Senf-Pickles Sauce, Blumenkohlcreme, Thymiankartoffeln

London Little India Chicken Tikka

Hähnchen in würziger Sauce, Kokos-Ananas, Naan Brot, Rosinenreis

DESSERTS

Bread & Butter Pudding, Vanille Eis, Whisky Sauce

„Cadbury Crunch“

Schokoladeneis, Schokoflocken, Fudge Sauce, Honig, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato Bruschetta

Kraftbrühe mit Blutwurst-Strudel

Nordsee Seelachsfilet

Speck-Zwiebel Sauce, Kapern-Gurken, Dillkartoffeln

Bread & Butter Pudding, Vanille Eis, Whisky Sauce

HAUSMANNSKOST

Bauernomelett mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Mozzarella „Caprese“

Brokkoli-Bergkäse Suppe

Erbsen Quiche, Kräuterseitlinge, Estragon-Sauerrahm

„Cadbury Crunch“

Schokoladeneis, Schokoflocken, Fudge Sauce, Honig, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Cantine San Silvestro

Piemont / Italien 12,0% Vol

0,75 l 27,30€

2022 Chianti DOCG, trocken

Weingut Castello di Querceto

Toscana / Italien 12,5% Vol

0,75 l 27,30€