

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN Mittwoch, 30. Juli 2025 Lerwick / Shetland Inseln / Schottland / GB

VORSPEISEN

Meeresfrüchte Toastie mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet Glasierte Trauben, Zitronen-Lauchgemüse, Rote Kartoffeln

Backpflaumen-Spanferkelbraten Brandysauce, Wurzelgemüse, Macaire-Kartoffelplätzchen

Hähnchenbrust Saltimbocca Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Malagaeis

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

Frisch geschnittenes Obst

Knusper-Limburger mit Pflaumenkompott und Ciabatta



GEDECK

Butter, Sambal-Frischkäse, 5-Kräuter-Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Toastie mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Backpflaumen-Spanferkelbraten Brandysauce, Wurzelgemüse, Macaire-Kartoffelplätzchen

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Malagaeis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Pfälzer Leberwurstbrot mit Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Flammkuchen "Quattro Formaggi" Weißwein-Feigen, Pinienkerne, Traubenkernessig

Altmodischer Apfelkuchen im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik Weingut Tement Steiermark / Österreich 12,5% Vol. 0,751 € 34,70 2021 / 2022 Malbec Aruma, Trocken Weingut Caro Mendoza / Argentinien 14,5% Vol. 0,751 € 25,00