

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN Freitag, 15. August 2025

Bremerhaven / Deutschland

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter-Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Gemüsecremesuppe mit Hanfsamenöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

französische Lammkeule Gewürzbirne, Ratatouille, Macaire-Kartoffelplätzchen

Kürbiskern-Kaninchenrücken Cassis-Aquavit Sauce, Gemüseflan, Grießschnitte

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whisky-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosinen-Eis

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Vollkorn-Knopf



GEDECK

PHOENIX REISEN

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter-Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whisky-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Gemüsecremesuppe mit Hanfsamenöl

"Pasta Aglio e Olio" Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosinen-Eis

WINE RECOMMENDATION

2023 Rings Riesling Q.b.A
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,751 € 27,90

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.
0,751 € 33,60