



PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN

Freitag, 29. August 2025

Hafnarfjörður (Reykjavík) / Island

VORSPEISEN

Orangen-Kiwi-Cocktail

Schweinefilet mit Preiselbeercreme und Waldorfsalat

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein-Vinaigrette

SUPPEN

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Frikassee

Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Estragon-Senf-Schweineschulter mit Speckgemüse und Kartoffelstampf

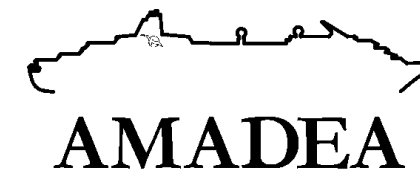
DESSERTS

Isländischer Brot-Rosinenpudding, Baileys-Eis, Salted Caramel

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Harissa-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schweinefilet mit Preiselbeercreme und Waldorfsalat

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Frikassee

Karotten, Kohlrabi, Artischocken, Zuckererbsen, Fettuccine Nudeln

Isländischer Brot-Rosinenpudding, Baileys-Eis, Salted Caramel

VEGETARISCHES MENU

Orangen-Kiwi-Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Weingut
Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.