

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 4. September 2025 Narsaq / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Pancetta-*Forellenfilet warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnamesische Rindfleisch-Gemüse-Pho

Rosenkohlsuppe mit Mandelsahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Victoriabarschfilet Sternanis-Kokossauce, Pak Choy, Zitronengras Polenta

Unser Wiener Schnitzel Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara auf französisch mit Baguette-Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne Käse

DESSERTS

Aprikosen-Nougat-Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Fig Chutney, Nussbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pancetta-*Forellenfilet warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnamesische Rindfleisch-Gemüse-Pho

Unser Wiener Schnitzel Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Aprikosen-Nougat-Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Rosenkohlsuppe mit Mandelsahne

Sellerie Schnitzel Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

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

^{*} 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.