

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 18. September 2025 Québec City / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln "American" mit Toast

Kalbsleber-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gemüsecremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet Petersilien Beurre Blanc, Fenchel, Kartoffel-Mandelcreme

Asiatische Chili-Entenbrust Shiitake-Sojasauce, Sesamkürbis, Calrose-Bratreis

"Big Canada Beef Pasta" Fusilli mit Rinder-Gemüse Ragout, Cheddar Käse und Knoblauchchips

DESSERTS

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln "American" mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust Shiitake-Sojasauce, Sesamkürbis, Calrose-Bratreis

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

*Hanseaten Fischteller mit Rührei und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Gemüsecremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A, Trocken Weingut Schloss Ortenberg, Baden, 12% Vol. 0,751€ 37,80

2023 Spätburgunder, Q.b.A, Feinfruchtig Weingut Schloss Ortenberg, Baden 12.5% Vol. 0,751 € 27,50

^{*} 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.