

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 19. September 2025 Baie-Comeau / Québec / Kanada

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

SALAT

Gemischter Salat "Alles Grün"

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen und Bambus

Rote Rüben Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener *Thunfisch Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

*Schweinefilet im Schinkenspeck Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

Spaghetti Carbonara "French Style" mit Salami, Zucchini und Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Pfirsich Crumble mit Kaffeeeis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio, Grappa Grapes, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen und Bambus

*Schweinefilet im Schinkenspeck Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

Pfirsich Crumble mit Kaffeeeis und Butter Scotch

AUS DER KALTEN KÜCHE

Bismarck *Hering mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat "Alles Grün"

Rote Rüben Cremesuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC Winery Cantine San Silvestro Piedmont / Spain 12,0% Vol. 0,751 € 27,30

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT Weingut Masseria Maime Apulien / Italien 14%Vol 0,751 € 26,30

^{*} 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.