



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 16. Dezember 2025

Malmö / Schweden

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Wirsing-Birnensalat, Wasabi-Creme Fraiche, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Graupen-Granatapfelsalat mit Pinienkernen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Quarknocken

Winterliche Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill

Pesto Rosso Sauce, Paprikaschoten, Pfefferkartoffeln

„Lammgryta från Fjällen“

Schwedisches Lamm-Pilzragout mit Wurzelgemüse-Püree
und Karamellkartoffeln

„Pasta alla Chef“

Fusilli in Wodka-Tomatenrahmsauce mit Fleischbällchen,
Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Wirsing-Birnensalat, Wasabi-Creme Fraiche, Schwarzbrot

Rinderkraftbrühe mit Quarknocken

„Lammgryta från Fjällen“

Schwedisches Lamm-Pilzragout mit Wurzelgemüse-Püree
und Karamellkartoffeln

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

VEGETARISCHES MENÜ

Graupen-Granatapfelsalat mit Pinienkernen

Winterliche Gemüsecremesuppe

Auberginen Parmigiana

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grauburgunder, Kabinet

Weingut Salwey

Baden / Deutschland 12% Vol.

0,75l € 27,90

2023 Koonunga Hill, Shiraz,

Cabernet Sauvignon

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien / Australien 14.5% Vol.

0,75l € 26,30