



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 19. März 2026

Nagasaki / Japan

VORSPEISEN

Pancetta-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübte Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Victoriabarschfilet
Sternanis-Kokossauce, Wok Gemüse, Zitronengras Polenta

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 Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pancetta-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Aprikosen-Nougat Cremeschnitte mit Joghurt-Honigeis

STRAMMER MAX

Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübte Berglinsensuppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Kalifornien / USA 13,5% Vol.
0,75l € 25,20

2022 Vet Rooi Olifant
Cabernet, Merlot, Pinotage
Weingut Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika, 14,0% Vol.
0,75l € 38,90