



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 20. März 2026

Auf See

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Überbackenes Kalbs-Frikassee mit Toast

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Gnocchi Polpette“

Gorgonzolasauce, Wildschwein-Hackbällchen, Erbsen, Tomaten

DESSERTS

Frische Erdbeeren „San Remo“

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackenes Kalbs-Frikassee mit Toast

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Frische Erdbeeren „San Remo“

AUS DER KALTEN KÜCHE

Leberkässalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 33,60

2021 Stiegelmar Blauer
Zweigelt Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 26,30