



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 21. März 2026

Naha / Japan

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Pikanter „Sisig“ Hähnchensalat mit Palmherzen

SALAT

Japanischer Krautsalat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Safran-Reiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
5 Gewürze Sauce, Chiligemüse, Bulgur-Knusperrolle

Gegrilltes Schweinefilet
Chimichurri Butter, Blattspinat, Curry-Kartoffelspalten

Putenbrust „Milanese“
Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

DESSERTS

Crêpes Suzette mit Vanilleeis und Chantilly

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Topfen, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Fenchel-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Kraftbrühe „Monte Cristo“

Gegrilltes Schweinefilet
Chimichurri Butter, Blattspinat, Curry-Kartoffelspalten

Crêpes Suzette mit Vanilleeis und Chantilly

HAUSMANNSKOST

Eiernockerl mit Grünem Salat und Kernöl

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Krautsalat mit Leinsamen-Cracker

Safran-Reiscremesuppe

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 30,50

2021 Crozes Hermitage
Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 37,80