



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 22. März 2026

Auf See & Keelung / Taiwan

VORSPEISEN

Tomaten-Papaya Tatar mit Grünschalmuscheln

Panko Knusper Weißwurst mit Apfel-Senf Dip und Sauerkraut

SALAT

Rodantes Glassnudel Salat

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Creme de Ratatouille, Brokkoli, Kräuter-Langkornreis

Rinderstreifen „Paprikás“

Pilz-Paprika Schmandsauce, Wurzelgemüse, Spätzle

„Pasta alla Chef Florian“

Spaghetti in Pomodoro-Kapernsauce mit gerösteter Kalbszunge,
Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS

SUPER MANGO | wer nicht probiert ist selber schuld ...

Mandel-Passionsfrucht-Roulade mit Krokant

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Paprikabutter, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tomaten-Papaya Tatar mit Grünschalmuscheln

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Rinderstreifen „Paprikás“

Pilz-Paprika Schmandsauce, Wurzelgemüse, Spätzle

SUPER MANGO | wer nicht probiert ist selber schuld ...

AUS DER KALTEN KÜCHE

Sülze mit Lauchsalat, Kernöl-Remoulade und Phönix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Rodantes Glassnudel Salat

Meerrettichcremesuppe

Auberginen Omelett mit Salsa Manila und Knoblauchreis

Mandel-Passionsfrucht-Roulade mit Krokant

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Weingut Hans Wirsching KG
Iphofer / Franken 12.5% Vol
0,75l € 24,20

2022 Kaapzicht Shiraz &
Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.
0,75l € 28,40