



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 23. März 2026

Keelung / Taiwan

VORSPEISEN

Butterfisch „Latino Style“

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Gemischter Salat mit Maracuja-Kokos Dressing

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Shrimps Beurre Blanc, Speck-Bohnenbündchen, Kartoffeln

Barbarie Entenbrust

Rosmarin-Honig Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Rigatoni Bolognese mit Antipasti-Gemüse und Reibkäse

DESSERTS

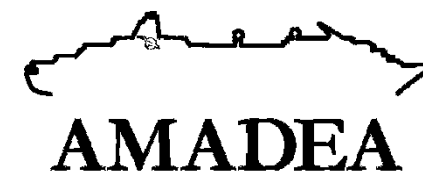
Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch „Latino Style“

Sinigang Hühnersuppe

Barbarie Entenbrust

Rosmarin-Honig Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Rote Grütze mit Baileys Eis und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Roastbeef mit Remoulade, Pickles und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Maracuja-Kokos Dressing

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Champignon-Rahmgulasch mit gebackenen Semmelknödeln

Pflaumen-Tiramisu mit Espresso Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 33,60

2024 Tormaresca 'Neprica' Primitivo
IGT Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien 14% Vol
0,75l € 26,30