



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 24. März 2026

Penghu-Inseln / Taiwan

VORSPEISEN

Tropicana Fruchtcocktail

Blätterteig-Hot Dog mit Cole Slaw Salat

SALAT

Chinakohl-Karotten-Grapefruit Salat

SUPPEN

Sellerie-Essenz mit Ingwer-Biskuit

Grüne Erbsensuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Gebratene Fisch Combo

gelbe Paprikasauce, Kohlrabi, Bohnenpüree

Irische Lammkeule

Whisky-Kräuter Jus, Ofengemüse, Kartoffel-Käse Auflauf

„Farfalle alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Kahlua-Schokomousse mit Brombeeren

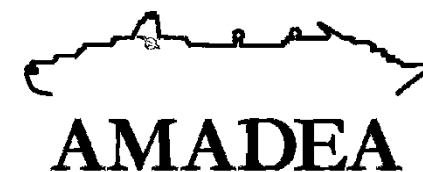
„Cherries Jubilee“

Grand Marnier Kirschenkompott, Vanilleeis, Schokoladen Cookie

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Butter, Sweet Chili Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blätterteig-Hot Dog mit Cole Slaw Salat

Grüne Erbsensuppe mit Landjäger

Irische Lammkeule

Whisky-Kräuter Jus, Ofengemüse, Kartoffel-Käse Auflauf

„Cherries Jubilee“

Grand Marnier Kirschenkompott, Vanilleeis, Schokoladen Cookie

HAUSMANNSKOST

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

VEGETARISCHES MENU

Tropicana Fruchtcocktail

Sellerie-Essenz mit Ingwer-Biskuit

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Kahlua-Schokomousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Trocken Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l € 35,70

2023 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien / Australien 14.5% Vol.

0,75l € 26,30