



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 28. März 2026

Hongkong / China

VORSPEISEN

Schwertfisch-Wakame California Roll mit Ponzu-Mayonnaise

Jamonsa Rohschinken mit Melonen-Gurken Salsa

SALAT

Chinatown Gado Gado Salat mit Erdnuss Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Reissuppe mit Ei und Röstknoblauch

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barramundi Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Safran Couscous

Cordon Bleu "Hawaii"

Gefüllt mit Pastrami, Provolone und Ananas

Curry-Ketchup Dip, Sunshine Mais-Krautsalat, Potato Nuggets

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Rosenkohl, Kartoffelkloß

DESSERTS

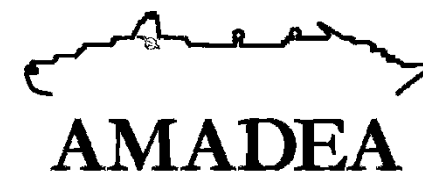
Warmer Nuss Vulcano, Bailey Eiscreme, Butter Scotch

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Linsen Humus, Tomaten Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schwertfisch-Wakame California Roll mit Ponzu-Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Cordon Bleu "Hawaii"

Gefüllt mit Pastrami, Provolone und Ananas

Curry-Ketchup Dip, Sunshine Mais-Krautsalat, Potato Nuggets

Warmer Nuss Vulcano, Bailey Eiscreme, Butter Scotch

VEGETARISCHES MENÜ

Chinatown Gado Gado Salat mit Erdnuss Dressing

Reissuppe mit Ei und Röstknoblauch

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon

Blanc Fumé, Q.b.A

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.

0,75l € 37,80

2024 Tormaresca 'Neprica' Primitivo

IGT Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien 14% Vol

0,75l € 26,30