



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 30. März 2026

Olongapo / Philippinen

VORSPEISEN

Räucheraal mit Wein-Gelee und Gemüse-tatar

Mini-Frühlingsrollen mit Pflaumen-Chinakohl

SALAT

Latino Salat mit Guacamole Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Tofu Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Sweet & Sour Ananassauce, Sushi Reisplätzchen

Ochsenwade de Provence

Beeren-Schmand-Sauce, Birne, Ratatouille, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Gewürzwunder Sauce, Ofengemüse, Thymian Bulgur

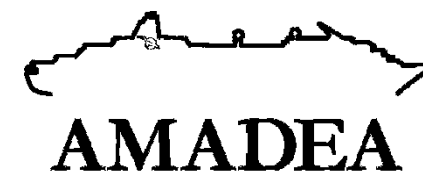
DESSERTS

Filipino MARAYA | das Bananen Dessert schlecht hin ...

Passionsfrucht Mousse

Frisch geschnittenes Obst

Käsepralinen mit Melonen-Honig Salsa und Knäckebrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Matcha Butter, Tumeric Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucheraal mit Wein-Gelee und Gemüse-tatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Ochsenwade de Provence

Beeren-Schmand-Sauce, Birne, Ratatouille, Kartoffelgratin

Filipino MARAYA | das Bananen Dessert schlecht hin ...

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Latino Salat mit Guacamole Dressing

Karotten-Paprikasuppe mit Tofu Croutons

Gebackene Champignons, Tikka Remoulade, Süßkartoffelbrei

Passionsfrucht Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 31,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure – Roi
A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 35,90