



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 31. März 2026

Manila / Philippinen

VORSPEISEN

Marinara Miesmuschel & Avocado

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Japanischer Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinken Schöberl

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Coast Königsmakrele

Jackfruit Sauce, Pimento - Mais, Risotto Kugel

“El Coyote” Schweinefilet

Knoblauch-Pfeffersauce, Gemüse, Thymiankartoffeln

Getrübelt Hähnchen-Frikassee

Möhrchen, Kohlrabi, Zuckererbsen, Safran-Bandnudeln

DESSERTS

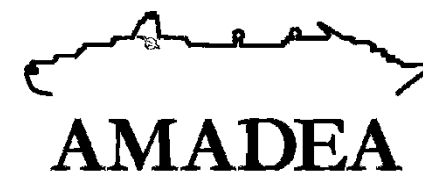
Nanaimo-Himbeer Cheesecake Schnitte

Mascarpone-Biskuit Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Lingot, Bleu d’Auvergne, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Leinsamen Creme Fraiche, Thunfisch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Marinara Miesmuschel & Avocado

Kraftbrühe mit Schinken Schöberl

“El Coyote” Schweinefilet

Knoblauch-Pfeffersauce, Gemüse, Thymiankartoffeln

Nanaimo-Himbeer Cheesecake Schnitte

HAUSMANNSKOST

Bratwurst mit Senf, Sauerkraut und Kartoffelstampf

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Gurkensalat

Tomatencremesuppe

Gefüllter Paprika „Arabic Style“ mit Baba Ganoush

Mascarpone-Biskuit Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Scheurebe Gutswein, feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland 10,5% Vol.

0,75 l € 27,50

2022 Kaapzicht Shiraz & Cabernet

Sauvignon, Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.

0,75 l € 28,40