



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 01. April 2026

Auf See & Coron/ Busuanga / Philippinen

VORSPEISEN

Geröstete Meeresfrüchte „Aglio e Olio“

Kalbszungen & Lotus Carpaccio

SALAT

Quinoa-Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Snapper Filet

Asia Letscho, Sternfrucht, Reis-Knusperrolle

Old England Schweinerücken

Senf-Worcester Sauce, Romanesco, Yorkshire Pudding

JOLLIBEE | Ein MUSS für unsere Filipino Crew

Spaghetti mit cremig und leicht süßem Rindfleisch-Gemüse Sugo,

Hot Dog Würstchen und Käse

DESSERTS

Rote Grütze Crepe mit Vanilleeiscreme

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Pel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Pumpernickel



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Paprika Quark, Gelber Linsen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geröstete Meeresfrüchte „Aglio e Olio“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Old England Schweinerücken

Senf-Worcester Sauce, Romanesco, Yorkshire Pudding

Rote Grütze Crepe mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Quinoa Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe

Chinakohl-Bratreisroulade mit asiatischer Pilzsauce

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge,

Robert Mondavi

Napa Valley / Kalifornien / USA, trocken,

13,5% Vol.

25,20 €

2019 Ihringer Spätburgunder,

trocken Barrique

Weingut Dr. Heger, Baden, 13,5% Vol.

38,90 €