



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 02. April 2026

Coron / Busuanga / Philippinen / Tag 2 / Gründonnerstag

VORSPEISEN

Mango-Papaya Cocktail mit Campari-Schmand

Rinder Carpaccio „Cipriani“

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Gemüsecremesuppe mit Bambus

HAUPTGERICHTE

Gebratener Pazifik Butterfisch

Salsa Rosso, Cumin-Röstgemüse, kreolischer Reis

Getrüffelte Kalbsbackerl

Speckpflaume, Porree, Parmesan-Kartoffeln

Rosmarin-Schweinefilet

Pomodoro-Ricotta Sauce, Paprikaschoten, Gnocchi

DESSERTS

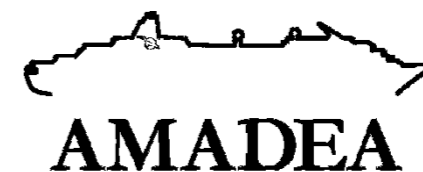
Pfirsich Crumble mit Espresso Eis und Butter Scotch

Pflaumen-Mohn Parfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Gorgonzola, Pont Eveque,
Portwein-Rosinen, Zwieback



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Madagaskar Pfeffer Dip, Shrimps-Creme Fraiche, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rinder Carpaccio „Cipriani“

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Gebratener Pazifik Butterfisch

Salsa Rosso, Cumin-Röstgemüse, kreolischer Reis

Pfirsich Crumble mit Espresso Eis und Butter Scotch

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kalter Kasseler Nackenbraten mit Meerrettich, Krautsalat,
Liptauer Aufstrich und Laugenstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Mango-Papaya Cocktail mit Campari-Schmand

Gemüsecremesuppe mit Bambus

Spinat-Semmelknödel mit Provolone-Taleggio Fonduta

Pflaumen-Mohn Parfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Qba Cuvée, trocken	2021 Château Beaujolais Villages AOC, trocken
Schlossgut Diel / Nahe	Weingut Laboure - Roi, A Nuits Saint Georges
12,5% Vol.	Côte d'Or 12,5% Vol.
31,00 €	35,90 €