



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 14. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kohl Essenz mit Lauch und Käsekrusteln

Geflügelcremesuppe mit Graupen

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Pariser Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Putenenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

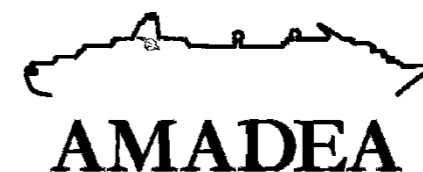
Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Rotes Chimichurri, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Geflügelcremesuppe mit Graupen

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karotten Cole Slaw, Cocktail Sauce und Pommes

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Kohl Essenz mit Lauch und Käsekrusteln

Chop Suey „Singapore Style“ und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Unexpected Riesling Q.b.A,

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

12% Vol. 37,80 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A, Trocken

Weingut Winzergen, Herxheim, Pfalz,

13.5% Vol. 25,20 €