



PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Sonntag, 19. April 2026**

**Erholung auf See**

**VORSPEISEN**

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Gelee

Surimi-Cornflakes Sticks  
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

**SALAT**

Caesar's Palace Salad

**SUPPEN**

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**

Gebrautes Forellefilet  
Crawfish Sauce, Spinach, Tumeric-Rice

Wildkräuter-Kalbsbacke  
Calvados Sauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

„Penne Pasta Paprikasch“  
Maispoultarde in edelsüßer Paprikasauce, Romanesco, Provolone

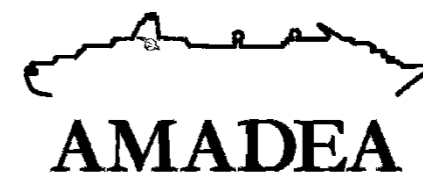
**DESSERTS**

Warme Apfeltorte mit Kaffee Eis und Salted Caramel

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Surimi-Cornflakes Sticks  
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Wildkräuter-Kalbsbacke  
Calvados Sauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Warme Apfeltorte mit Kaffee Eis und Salted Caramel

**HAUSMANNSKOST**

Nudel-Mayonnaise Salat mit Schinkenwurst, Tomaten und Erbsen

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Gelee

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Zucchini „Sweet & Sour“ mit Sesamreis

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Hullabaloo Cuvée  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland 13% Vol.  
0,75l 33,60 €

2022 Tohuwabohu Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Weingut Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland 14,5% Vol.  
0,75l 41,00 €