



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 20. April 2026

Malé / Malediven

VORSPEISEN

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Granola

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

„Borsch“

Chef Aleksei's Rote Rüben Suppe mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Fisch Combo

Pesto Rosso Sauce, Zucchini de Provence, Pfefferkartoffeln

„El Coyote“ Schweinefilet

Knoblauchsauce, Grünes Gemüse, Reisplätzchen

„Wilde Pasta“

Safran-Bandnudeln mit Rehragout, Preiselbeeren und Gorgonzola

DESSERTS

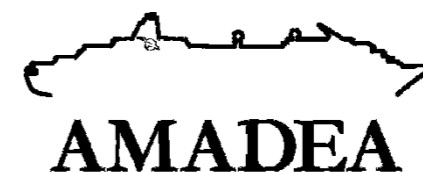
Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele

Kohlrabi-Birnensalat, Meerrettich, Schwarzbrot

„Borsch“

Chef Aleksei's Rote Rüben Suppe mit Schmand

„El Coyote“ Schweinefilet

Knoblauchsauce, Grünes Gemüse, Reisplätzchen

Karamell-Ananas mit Stracciatella Eis und Nougat-Chilisauce

HAUSMANNSKOST

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Schnippelbohnen und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Pfirsichsalat mit Granola

Gemüseessenz mit Quarknocken

Gemüse-Strudel mit Kräuterfrischkäse Sauce

Zartbitter-Schokoladen Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée

trocken, Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l 31,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A, Trocken

Weingut Winzergen,

Herxheim / Pfalz, 13,5% Vol.

0,75l 25,20 €