



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 25. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Chimichurri und Ziegenfrischkäse

Calamari-Artischocken Salat mit Zwieback Croutons

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Soja-Knoblauch Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, gelbe Zucchini, Reismuffin

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Pasta Polpette“

Penne in Tomatensauce mit Mozzarella-Hackbällchen und Erbsen

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Quinoa-Schmelzkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Calamari-Artischocken Salat mit Zwieback Croutons

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Bratensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

HAUSMANNSKOST

Gebratener Schinken mit Spiegelei, Bohnenkompott und Toast

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Chimichurri und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

„Carrot n’Chips“

Schmor-Karotte im Backteig, Krautsalat, Estragon Dip, Pommes Frites

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhodp

Toscana / Italien 12,5% Vol.

0,75l 25,20 €

2022

Chianti DOCG, trocken

Weingut Castello di Querceto, Toscana, Italien,

12,5% Vol. 27,30 €