



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 27. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knusper Toast
Radischensalat, glasierter Apfel, Johannisbeeren

SALAT

Tomatensalat mit Blue Cheese Dressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet
Sternanis-Pflaumensauce, Sesam Karotten, Ingwer Risotto

Hirschkeule an Wildpfeffersauce
Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Hähnchen Scaloppine
Frischkäsesauce, Ratatouille, Pesto-Maccaroni

DESSERTS

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusper Toast
Radischensalat, glasierter Apfel, Johannisbeeren

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Pazifik Buntbarschfilet
Sternanis-Pflaumensauce, Sesam Karotten, Ingwer Risotto

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Röstkartoffeln und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Blue Cheese Dressing

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Blumenkohl mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A trocken
Weingut Robert Weil, Rheingau,
12% Vol 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer
Zweigelt Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland
12,5 % Vol. 26,30 €