



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 01. Mai 2026

Erholung auf See / Tag der Arbeit

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Eisbergsalat mit Palmenherzen, Tomaten und Mais

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Asado Lammkeule

Oliventapenade, Ratatouille, Knoblauch-Kartoffeln

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel

Champignonsauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Thunfischcreme, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Togarashi Entenbrust

Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

HAUSMANNSKOST

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Palmenherzen, Tomaten und Mais

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2023/2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Trocken Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l 35,70 €

2022 Châteauneuf du Pape Télégramme

Trocken Grenache, Syrah,

Mourvèdre, Cinsault, Rhône

15% Vol. 49,40 €