



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 03. Mai 2026

Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grisini

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräutersauce, Karotten Flan, Zitronen-Basmati Reis

Hirsch-Waldpilz Ragout

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Mandelkrokette

Schweinefleisch-Knuspertäschen

mit Sweet Chili Sauce, Bohnenpüree und Süßkartoffel-Stampf

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

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-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Erbsenschöberl

Hirsch-Waldpilz Ragout

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Mandelkrokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

HANSEATEN SOUL FOOD

Fischstäbchen-Wrap mit Rotkohl Slaw, Remoulade und Pommes

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Kürbissauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Tement, Steiermark, 12,5% Vol

34,70 €

2022 Kaapzicht Shiraz & Cabernet
Sauvignon, Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.

0,75l

28,40 €