



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 06. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Thousand Islands“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlsuppe mit Kürbiskernöl und Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, Schnippelbohnen, Kartoffel-Mandelcreme

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Kaninchen-Walnuss Rolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Polentaschnitte

DESSERTS

Schoko Ganache Tart

Marillenröster, Walnuss Eis, Vanille Schlagobers

Schwarzwälder Kirschen Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „Thousand Islands“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Entenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Schoko Ganache Tart

Marillenröster, Walnuss Eis, Vanille Schlagobers

HAUSMANNSKOST

Hot Dog mit Cole Slaw und Pommes Frites

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlsuppe mit Kürbiskernöl und Kurkuma Sahne

Spinat-Champignon Quiche

Safran-Chiliflocken Sauce, geschmorter Bauernsalat

Schwarzwälder Kirschen Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano, trocken	2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Cantine San Silvestro, Piemont,	Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,
12,0% Vol. 27,30 €	12.5% Vol. 26,30 €