



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Freitag, 08. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Baltik Räuchermakrele
Birnen-Zwiebelsalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Sommer Pasta Salat mit Limetten, Orangen und Basilikum

SUPPEN

Gemüseessenz mit Quarknocken

Solijanka mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill
Pesto Rosso Sauce, Zucchini, Kräuter der Provence Baguette

Cornflakes Knusper Schweinerücken
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Wilde Pasta“
Gnocchi mit Rehragout, Cassis Schmand, Kürbiskerne
und geriebenem Bergkäse

DESSERTS

Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und grünem Apfeleis

Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne, Müsli Riegel Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Provolone, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Knäckebrot



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Baltik Räuchermakrele
Birnen-Zwiebelsalat, Meerrettich, Schwarzbrot

Solijanka mit Schmand

Cornflakes Knusper Schweinerücken
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und grünem Apfeleis

HAUSMANNSKOST

Käsekrainer mit Senfzwiebel, Pickles und Kartoffelsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Sommer Pasta Salat mit Limetten, Orangen und Basilikum

Gemüseessenz mit Quarknocken

Auberginen Parmigiana

Erdbeereis, Kompott, Schlagsahne, Müsli Riegel Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l 33,60 €

2016 Gevrey-Chambertin
Vielles Vignes Pinot Noir AOC
Weingut Gerard Seguin, Côtes de Nuits
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 57,80 €