



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 09. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Panierte Galantine mit Waldorf Salat und Cumberland

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Rindfleisch-Frittaten Suppe

Getrübte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Thunfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel Rollbraten

Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Kartoffelkloß

„Pasta Africans“

Kudu-Provolone Lasagne mit Lime Pickle Gewürzsauce

DESSERTS

Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Panierte Galantine mit Waldorf Salat und Cumberland

Rindfleisch-Frittaten Suppe

Thunfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

HAUSMANNSKOST

Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Filipino Pansit-Nudelaufguss mit Pflaumen-Hoisin-Kokos Sauce

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elsässer Riesling

Mis en Bouteille PAR F.E.

Trimbach, Ribeauville

Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l 30,50 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt, trocken

Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,

12.5% Vol. 26,30 €