



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 10. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven Vinaigrette und Granola

Truthahnschinken & Tonnato mit Croissant Croutons

SALAT

Eisbergsalat mit gehackten Eiern und Dana-Blu-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Von unserem Sous Chef Riaan aus Kapstadt

Springbock Ragout, Mother-in-Law Curry Spinat, Minz-Kartoffelpüree

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Amarula-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahnschinken & Tonnato mit Croissant Croutons

Kraftbrühe mit Butternockerl

Von unserem Sous Chef Riaan aus Kapstadt

Springbock Ragout, Mother-in-Law Curry Spinat, Minz-Kartoffelpüree

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

HAUSMANNSKOST

Prosciutto-Käse Panini mit Panzanella und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse Carpaccio mit Oliven Vinaigrette und Granola

Orientalische Gemüsesuppe

Griechischer Flammkuchen mit Feta Käse

Amarula-Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Trocken Weingut Hans Wirsching KG,
Iphofer / Franken 12.5% Vol
0,75l 24,20 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger, trocken
Baden / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l 38,90 €