



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 12. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Trauben Cocktail mit Grappa-Ahornsirup Joghurt

Geräucherter Springbock Rücken
mit Tomaten-Minze Salsa und Ziegenfrischkäse

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Rosmarin-Orangen Sauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Rigatoni Cape Malay“
Tomaten-Quark Sauce, Kudu-Hackbällchen, Currygemüse

DESSERTS

Haselnuss Nanaimo Schnitte mit Birne Helene Eis

Gemischtes Eis, Früchte, Litschi Sauce, Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geräucherter Springbock Rücken
mit Tomaten-Minze Salsa und Ziegenfrischkäse

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Rosmarin-Orangen Sauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Haselnuss Nanaimo Schnitte mit Birne Helene Eis

HAUSMANNSKOST

Kartoffel-Gemüseintopf mit Eisbein und Würstchen

VEGETARISCHES MENÜ

Trauben Cocktail mit Grappa-Ahornsirup Joghurt

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Gemischtes Eis, Früchte, Litschi Sauce, Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement, Steiermark,
12,5% Vol. 34,70 €

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