



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Freitag, 15. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

3x Melone mit Campari-Schmand

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Salat mit Sprossen, Bambus und Soja Dressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Grüne Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Kaiserbarschfilet

Sternanis-Pflaumensauce, Sesam-Gemüse, Ingwer-Risotto

“El Coyote” Schweinefilet

Knoblauch-Pfeffersauce, Grünes Gemüse, Thymiankartoffeln

“Pasta alla Salmone”

Penne mit pikanter Lachssauce und Artischocken

DESSERTS

Kahlua-Schokomousse mit Himbeersauce

Eisbecher „Cherries Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Zucchini Tzatziki, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

“El Coyote” Schweinefilet

Knoblauch-Pfeffersauce, Grünes Gemüse, Thymiankartoffeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeersauce

HAUSMANNSKOST

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Salat mit Sprossen, Bambus und Soja Dressing

Grüne Spargelcremesuppe

Gebackener Blumenkohl

Mais-Bohnen Salsa, Eisbergsalat, Bavaria Blu Käse Dip

Eisbecher „Cherries Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2023 / 2024 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l 33,60 €

2018 / 2019 Ihringer
Spätburgunder, trocken Barrique
Weingut Dr. Heger, Baden, 13,5% Vol.
38,90 €