



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 21. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Petersilien Beurre Blanc, weißer Spargel, Kartoffelcreme

Asiatische Chili-Putenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel

Champignonsauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

DESSERTS

Bananen-Schokoladenschnitte mit Bananeneis

Latte Macchiato Mousse

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „American“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Putenbrust

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Bananen-Schokoladenschnitte mit Bananeneis

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karotten-Mandarinen Salat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Latte Macchiato Mousse

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackenheimer Liebesbrunnen,
Weißburgunder, Q.b.A, Trocken
Remstalkellerei, Herxheim,
12% Vol. 27,90 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC,
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges Côte d'Or
12,5% Vol. 35,90 €