



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 22. Mai 2026

Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Geflügel-Samosa mit Dahl und Birnen-Chutney

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Orientalische Couscous-Suppe mit Datteln

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Dry Aged Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Parmesan-Kartoffeln

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Pfirsich Crumble mit Joghurteis und Honig-Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Paprika Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel-Samosa mit Dahl und Birnen-Chutney

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Dry Aged Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Parmesan-Kartoffeln

Pfirsich Crumble mit Joghurteis und Honig-Butter Scotch

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat „Alles Grün“

Orientalische Couscous-Suppe mit Datteln

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elasser Riesling, trocken	2021 Crozes Hermitage Syrah AOC, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach,	Weingut E. Guigal, Rhone
Ribeauville / Elsass	13% Vol. 37,80 €
13% Vol. 30,50 €	