



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Pfingstmontag, 25. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrübte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Pearch mit Sesam Crust

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel Rollbraten

Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Pasta & Scampi“

Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato „Classico“

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Pearch mit Sesam Crust

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

HAUSMANNSKOST

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Kräuterkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbittersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Unexpected Riesling Q.b.A,
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
12% Vol. 37,80 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A,
Weingut Winzergen
Herxheim / Pfalz
13.5% Vol. 25,20 €