



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 26. Mai 2026

Ferrol / Spanien

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Pastrami

SALAT

Mediterraner Salat mit Focaccia Crostini

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurken-Tomatensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Schokoladensauce

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurken-Tomatensalat, Petersilienkartoffeln

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Schokoladensauce

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Krakauer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Mediterraner Salat mit Focaccia Crostini

Orientalische Gemüsesuppe

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Gurken-Tomatensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano, trocken
Weingut Cantine San Silvestro / Piemont
12,0% Vol. 27,30 €

2022 El Coto Crianza Rioja
Weingut El Coto del Rioja
Rioja / Spain
13.5 % Vol. 24,00 €