



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 29. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananas Cocktail mit Kokos-Frischkäse

Räucherforelle mit Zucchini-Bohnensalat

SALAT

Rettich-Radieschensalat mit gerösteten Kürbiskernen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischspätzle

Little India Linsen-Curry Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Sternanissauce, Wok Gemüse, Zitronen Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Englische Senfsauce, Romanesco, Rosmarinkartoffel

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d'Auvergne Käse

DESSERTS

Nougat Cremeschnitte, Aprikosenröster, Joghurt-Honigeis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Pflaumensenf, Pumpernickel



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kräuter Butter, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherforelle mit Zucchini-Bohnensalat

Kraftbrühe mit Fleischspätzle

Schweinefilet am Stück gebraten

Englische Senfsauce, Romanesco, Rosmarinkartoffel

Nougat Cremeschnitte, Aprikosenröster, Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ

Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Little India Linsen-Curry Suppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon
Blanc, Q.b.A, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l 33,60 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland 12.5% Vol
0,75l 27,50 €