



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 04. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln „Royal“ mit Toast

Maishähnchen-Gemüse Ragout Fin

SALAT

Blattsalate, Röstkürbis, getrocknetes Preiselbeer Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Karotten–Orangen Cremesuppe mit Hanfsamen Öl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pazifik Hoki Filet

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Kartoffel-Petersilien Creme

Kalbfleisch Curry „Anglo-Indische Art“

Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Papadums, Basmatireis

Kaninchen-Walnuss Rolle

Sauce Bearnaise, Brokkoli, Tomaten-Grießschnitte

DESSERTS

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln „Royal“ mit Toast

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Kalbfleisch Curry „Anglo-Indische Art“

Mango Chutney, gegrillte Aubergine, Papadums, Basmatireis

Bananen-Schokoladenwaffel mit Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate, Röstkürbis, getrocknetes Preiselbeer Dressing

Karotten–Orangen Cremesuppe mit Hanfsamen Öl

Spinatknödel mit Bergkäse-Taleggio Fonduta

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

WEINEMPFEHLUNG

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

2022 Château Beaujolais Villages AOC,
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges Côte d'Or
12,5% Vol. 35,90 €