



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 25. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Enten Frühlingsrolle, Selleriepüree, Rotwein-Schalottenmarmelade

SALAT

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Tropische Frischkäse Panna Cotta

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

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Geschmorte Rehschulter

Preiselbeer-Sauerrahmsauce, Wurzelgemüse, Krokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mexikanischer Salat mit Guacamole-Dressing

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Tropische Frischkäse Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Tormaresca 'Neprica'
Primitivo IGT
Weingut Masseria Maime
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l 26,30 €