



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Sonntag, 02. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“
Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Feigen Senf, Focaccia



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2020 / 2023 Elasser Riesling, trocken	2022 Crozes Hermitage Syrah AOC, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach,	Weingut E. Guigal, Rhone
Ribeauville / Elsass	13% Vol. 37,80 €
13% Vol. 30,50 €	