



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Donnerstag, 06. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fischstäbchen Sushi Rolls, Wakame Algen, Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knusper Toast
Radieschensalat, glasierten Trauben, Johannisbeeren

SALAT

Artischockensalat mit Muhammara Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel Brösel

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ostsee Saithe Filet
edelsüße Paprikasauce, Rahmsauerkraut, Kartoffel Nuggets

Wacholder Lammkeule
Knoblauch Jus, Agavensirup-Karotten, Kräuter-Graupenrisotto

„Pasta alla Chef Florian“
Spaghetti in Pomodoro-Kapernsauce mit gerösteter Kalbszunge,
Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Schokoladen Tarte mit Mangoeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbro

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusper Toast
Radieschensalat, glasierten Trauben, Johannisbeeren

Rinderkraftbrühe mit Mettbällchen

Gebratenes Ostsee Saithe Filet
edelsüße Paprikasauce, Rahmsauerkraut, Kartoffel Nuggets

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

STRAMMER MAX

Phoenix Brot, Schinkenspeck, Spiegelei, Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Muhammara Dressing

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel Brösel

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Schokoladen Tarte mit Mangoeis

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Trocken Weingut Stiegelmar
Gols / Burgenland 12,5% Vol.
0,75l 26,30 €