



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 11. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Garnelen Wantan, Gemüse Rohkost, Wasabi Mayo, Tobiko

Gebratenes Kalbs Carpaccio
Trüffel Crème Fraîche, Parmesan, Traubenkernessig

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Geflügel Consommé mit Kräuter-Backerbsen

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Wolfsbarsch
Romesco Sauce, Gemüsepaella, Ofen Tomate

Glühwein-Rinderroulade
Apfel Chutney, Rotkohl, gebratene Schupfnudeln

Puten-Dattelspieße im Speckmantel
Zitronen Aioli, Honigkarotten, Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln

DESSERTS

Mango Tarte Tatin & Whisky Sahne Eis

Cookies & Dreams Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Garnelen Wantan, Gemüse Rohkost, Wasabi Mayo, Tobiko

Geflügel Consommé mit Kräuter-Backerbsen

Glühwein-Rinderroulade
Apfel Chutney, Rotkohl, gebratene Schupfnudeln

Mango Tarte Tatin & Whisky Sahne Eis

HAUSMANNSKOST

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Cookies & Dreams Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2021 / 2022 Fernweh Riesling, Q.b.A,
Riesling, Remstalkellerei, Herxheim
12% Vol 27,90 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC,
Weingut Laboure - Roi, A Nuits
Saint Georges Côte d'Or
12,5% Vol. 35,90 €