



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 19. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Geflügel-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Gebeizte Ochsenhüfte

Wacholdersauce, Schmorgemüse, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Masala-Gewürzgemüse, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel-Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A. Cuvée
trocken, Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l 31,00 €

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