



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 29. August 2026
Kreuzen im Nordpolarmeer

VORSPEISEN

Gebeitze Forelle mit Blumenkohlcreme & Gurke

Portwein-Geflügelleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

HAUPTGERICHTE

„Allerlei Gebackenes“

Alaska Heilbutt, Garnele und Grünschalmuschel mit Kartoffelsalat
und Nordic Kaviar-Remoulade

Schonend geschmorte Kalbskeule
Champignonsauce, Estragon Gemüse, Grieß-Salbei Schnitte

Tortellini einmal anders ...
aus dem Wok mit Hoisin-Sesam Sauce, Pilze, Gemüse
und gebackenem Ei

DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

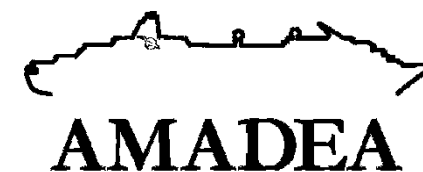
Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Senf-Früchte, Kürbiskernbrot

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



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebeitze Forelle mit Blumenkohlcreme & Gurke

Sinigang Hühnersuppe

Schonend geschmorte Kalbskeule
Champignonsauce, Estragon Gemüse, Grieß-Salbei Schnitte

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Bergkäsesuppe mit Brot Chips

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller Thurgau, Q.b.A
Weingut Sommerach,
Franken 11% Vol.
0,75l 25,80 €

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