



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 04. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Fjord-Lachs Tataki, Asia Creme, Wasabi-Krautsalat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Caesar Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Süßkartoffelcremesuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, Geröstete Pilze, Schupfnudeln

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Parisienne Kartoffel

Gefüllte Spinat-Käse Putenbrustrolle

Gelbe Paprikasauce, gratinierte Ofentomate, Reisplätzchen

DESSERTS

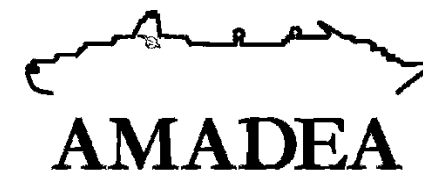
Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Grünes Apfeleis, Apfelmus, Mandelkeks, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Violetter Senf, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Oliven Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fjord-Lachs Tataki, Asia Creme, Wasabi-Krautsalat

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Schweinefilet Medaillons

Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli, Parisienne Kartoffel

Weißer Schokoladen-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Caesar Dressing

Süßkartoffelcremesuppe mit Distelöl

Gebratene Gemüsepfanne mit Kokosmilch und Klebreis

Grünes Apfeleis, Apfelmus, Mandelkeks, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon

Blanc Fumé, Q.b.A

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.

0,75l 37,80 €

2022 Black Print Q.b.A.

Merlot, Cabernet Sauvignon,

Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland 14,0% Vol.

0,75l 33,60 €