



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Samstag, 19. September 2026

Dover / England / Großbritannien

VORSPEISEN

Meeresfrüchte "Vol au Vent" mit Hummer Hollandaise

Beef Tatar "Worcestershire"

SALAT

Cäsar Salat mit Knoblauch Crostini

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

„Mulligatawny“

Englisch-indische Curry-Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Sesam-Butterfisch Steak

Sternanis-Kokossauce, grüner Spargel, Zitronengras Polenta

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Wilde Pasta“

Gebratene Gnocchi mit Reh-Gemüse Ragout und Gorgonzola

DESSERTS

Baklava Cheesecake, Granatapfeleis, Honig Topping

Unser Bananen Split

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte "Vol au Vent" mit Hummer Hollandaise

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Unser Bananen Split

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

„Mulligatawny“

Englisch-indische Curry-Gemüsesuppe

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake, Granatapfeleis, Honig Topping

WEINEMPFEHLUNG

2023 / 2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Trocken Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,75l 35,70 €

2018 / 2019 Ihringer Spätburgunder

trocken Barrique, Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland 13,5% Vol.

0,75l 38,90 €