



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Sonntag, 27. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Balsamico di Modena

Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

SALAT

Gemischter Salat „Alles Grün“

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Rote Rüben Suppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch
Salsa Rosso, Zitronen-Pfeffergemüse, kreolischer Reis

Hereford Rinderrücken Steak
Rotwein Jus, Kräuterbutter, Chimichurri Gemüse, Neue Kartoffeln

Schweinefilet & Serrano Schinken
Portwein Jus, Wirsing, glasierte Trauben, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS

Pfirsich Crumble mit Kaffee Eiscreme und Butter Scotch

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot, Pflaumensenf, Ciabatta



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Blätterteig Muschel

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Ei

Hereford Rinderrücken Steak
Rotwein Jus, Kräuterbutter, Chimichurri Gemüse, Neue Kartoffeln

Pfirsich Crumble mit Kaffee Eiscreme und Butter Scotch

VEGETARISCHES MENÜ
Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Balsamico di Modena

Rote Rüben Suppe

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Sweet Chili-Gemüse

Pflaumen-Mohnparfait mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Elasser Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E Trimbach
Ribeauville / Elsass 13% Vol.
0,75l 30,50 €

2021 Crozes Hermitage
Syrah AOC, trocken
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol
0,75l 37,80€