



PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 05. Oktober 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blutwurst-Knusper Toast, Apfel-Rosinen Salat, Johannisbeeren

SALAT

Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet

Dill Beurre Blanc, Kräuterseitlinge, getrocknete Tomaten-Risotto

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer Chutney, Rosenkohl, Fritattenknödel

Hähnchen Scaloppine

Frischkäsesauce, Ratatouille, Basilikum-Maccaroni

DESSERTS

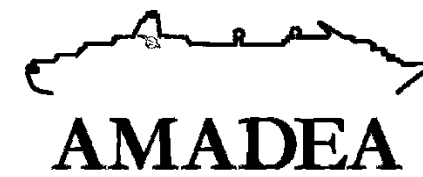
Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Ziegenkäse Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Knusper Toast, Apfel-Rosinen Salat, Johannisbeeren

Rotkohlessenz mit Mettbällchen

Pazifik Buntbarschfilet

Dill Beurre Blanc, Kräuterseitlinge, getrocknete Tomaten-Risotto

Schokoladen Tarte mit Chili und Mangoeis

HAUSMANNSKOST

Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe

Gebackener Spargel mit Tataren Sauce und Kartoffeln

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, Q.b.A,
Weingut Hans Wirsching KG
Iphofer / Franken 12,5% Vol
0,75l 24,20 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00