



PHOENIX REISEN
ABENDESSEN
Freitag, 31. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Rene's Gewürzwunder Suppe mit Leinsamen Öl

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Gefüllter Dörrobst-Schweinerücken
Glühweinsauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Gnocchi & Scampi“
in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce mit Zitronengemüse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Morbier, violetter Senf, Baguette



PHOENIX REISEN
GEDECK
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vitello Tonnato „Classico“

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Rene's Gewürzwunder Suppe mit Leinsamen Öl

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbuttersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l 41,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A,
trocken, Weingut Winzergen,
Herxheim / Pfalz, 13,5% Vol.
0,75l 25,20 €