



PHOENIX REISEN

**ABENDESSEN**

**Samstag, 12. April 2025**

**Auf See**

**VORSPEISEN**

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

„Lingua alla Tonnata“

Kalbszunge mit Thunfischsauce und knusprigen Kapern

**SALAT**

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geröstete grüne Paprikasuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Langsam gegarte Rinderbrust  
karamellisierte Zwiebelsauce, Blumenkohlcreme, Dauphin Kartoffel

Puten-Souflaki „Suya Style“  
Masala-Kokosnuss Sauce, Kachumbari Salat, Jolof Reis

**DESSERTS**

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



PHOENIX REISEN

**GEDECK**

Butter, Apfel-Schmalz, Estragon-Zitronen Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

„Lingua alla Tonnata“

Kalbszunge mit Thunfischsauce und knusprigen Kapern

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, Kartoffelbällchen

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

**HAUSMANSKOST**

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Pickles und Senf

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Geröstete grüne Paprikasuppe

Gebratene Glasnudeln mit Soja-Anis-Sauce und Tofu-Wanton

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Kaitui  
Sauvignon Blanc  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.  
0,75l € 32,00

2020 Kaapzicht  
Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Weingut Kaapzicht Estate  
Stellenbosch / Südafrika 14% Vol.  
0,75l € 27,00