



PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN

Samstag, 02. August 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Scandic Blaubeer Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Graupen

Cremige Weißkohlsuppe mit Thymian-Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch-Trio

Ingwer-Zitronensauce, China-Sojagemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch

Paprikaschoten, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

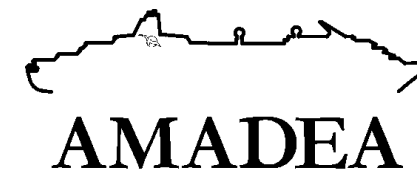
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Zwiebel-Schmalz, Liptauer-Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelkraftbrühe mit Graupen

Kalbsrahmgulasch

Paprikaschoten, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Scandic-Blaubeer-Dressing

Cremige Weißkohlsuppe mit Thymian-Croutons

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüsesugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50