

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 23. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Blue Cheese-Bratapfel mit Entenbrust

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Hähnchenconsomee mit Butternockerl

Orientalische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

"Pasta la Divina" Linguini mit Gemüsesugo und gebratener Geflügelleber

DESSERTS

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

"Käsevariation" Provolone, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

AUS DER KALTEN KÜCHE

Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Orientalische Gemüsesuppe

Sellerieschnitzel Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik Weingut Tement Steiermark / Österreich 12,5% Vol. 0,751 € 34,70 2018 Quinta Quietud, trocken Weingut Bodega de la Quinta Quietud Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol. 0,751 € 44,10

^{*} Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

^{*} Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.