



## MITTAGESSEN

**Freitag, 28. November 2025**  
**Alexandria / Ägypten**

### VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Blutwurst-Flammkuchen mit Sellerie-Lauch-Salat

### SALAT

Blattsalat mit Apfeldressing

### SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

### HAUPTGERICHTE

Atlantik-Meerbrasse  
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Trockenobst-Schweinerücken  
Rotwein-Rosmarinsauce, Wirsing, Kartoffelcreme

### „Rigatoni verdure“

Grüne Sauce, Prosciutto, Mediterranem Gemüse, Feta Käse

### DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



PHOENIX REISEN

## GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit Sellerie-Lauch-Salat

Hühnersuppe mit Eierflocken

Trockenobst-Schweinerücken

Rotwein-Rosmarinsauce, Wirsing, Kartoffelcreme

Orangenkuchen mit Quarkcreme

### VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte-Cristo mit Röhrei und Coleslaw

Eisbecher „Birne Helene“

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

#### 2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

**0,25 l • € 6,50**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.