



MITTAGESSEN

Samstag, 06. Dezember 2025
Genua / Italien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Grenadine-Quark

Barbarie-Entenbrust

Sellerie-Pinienkern-Salat, Orangen-Sauce

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Minestrone mit Speck

Zucchini-Cremesuppe mit Oregano

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maître d'Hôtel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Tennessee-BBQ-Schinken
mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

Rigatoni Salami-Carbonara mit Gemüse und Provolone

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Hummus, Bruschetta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Barbarie-Entenbrust

Sellerie-Pinienkern-Salat, Orangen-Sauce

Minestrone mit Speck

Tennessee-BBQ-Schinken

mit gebackenen Bohnen und Kartoffel-Maispüree

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Grenadine-Quark

Zucchini-Cremesuppe mit Oregano

Buffalo-Blumenkohl-Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

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.