



MITTAGESSEN

Mittwoch, 24. Dezember 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker

Geträufeltes Kalbszungen Carpaccio

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Madras Currysuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Butterfischsteak

Zitronensauce, Kreuzkümmel-Gemüse, Safranreis-Sommerrolle

Arabischer Grillteller (Rind, Köfte, Hähnchen)

Gewürzbutter, Pinienkern-Brokkoli, überbackenes Käse-Knoblauchbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäse mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Baklava Cheesecake

mit Aprikosen-Dattel Chutney und Granatapfeleis

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geträufeltes Kalbszungen Carpaccio

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

Gebratenes Butterfischsteak

Zitronensauce, Kreuzkümmel-Gemüse, Safranreis-Sommerrolle

Baklava Cheesecake

mit Aprikosen-Dattel Chutney und Granatapfeleis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, 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.