ARTANIA

PHOENIX REISEN

WILLKOMMENSGALA-ABENDESSEN

Samstag, 17. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Big Eye Tuna Tatar ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Gebratenes Kalbs-Carpaccio
Ei-Worcestersauce-Creme ~ Rucola ~ Roggenbrot Croutons

SALAT

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing

SUPPE

Wildgeflügelessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Shrimps Gratin
Creme de Ratatouille ~ Kartoffel-Erbsen Mousseline

Entrecote Double “Al Tartufo”
Trüffeljus & Hollandaise ~ grüner Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Brioche

Kleine Naschereien

ARTANIA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Zwiebel Schmalz, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabi Carpaccio “Cipriani”
**

Frisée ~ Walnüsse ~ Kirschen-Dressing
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Cassis ~ Minze ~ Gin Fizz
**

Artischocken-Tarte ~ Rote Paprikasauce ~ Gemüsestroh
**

„Sweet Triple”
Schoko Vulcano ~ Baileys Mousse ~ Cheesecake
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75 l • 41,00 €

2020 Amarone Costasera Classico
Weingut Masi
Venetien / Italien
0,75 l • 62,00 €

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