ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Montag, 19. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Dry Aged Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Backkartoffel

Kaninchenfilet Cordon Bleu
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l’Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Knoblauch-Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Dry Aged Rinderhüfte
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Backkartoffel

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay Koonunga Hill
Penfolds
Südaustralien / Australien
0,75 l • 25,20 €

2023 Shiraz / Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Penfolds
Südaustralien / Australien
0,75 l • 26,30 €

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