ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 28. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Shrimpssalat mit Avocado und Toast

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Thunfisch kurz gebraten
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsereis

Ochsenbäckchen de Provence
Beeren-Schmand Sauce, Birne, Ratatouille, Kartoffelmus

Kaninchen-Walnuss Rolle
Sauce Béarnaise, Brokkoli, Tomaten-Polentaschnitte

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake, Früchte, Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Fruchtsenf, Kürbiskernbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Pesto Dip, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpssalat mit Avocado und Toast

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Ochsenbäckchen de Provence
Beeren-Schmand Sauce, Birne, Ratatouille, Kartoffelmus

Mandel-Fudge Cake, Früchte, Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Gebackenes Tempura-Gemüse mit Knoblauch-Kräuter Aioli

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75 l • 26,30 €

2023 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l • 25,00 €

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