ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sontag, 01. November 2026
Gibraltar / Spanien

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Hoki Filet
Turmeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Tomatenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

„Rigatoni Quattro Formaggi”
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Meerrettich Crème, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc
Weingut Sileni
Marlborough, Neuseeland
0,75 l • 25,20 €

2020 Quinta Quietud
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien
0,75 l • 44,10 €

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