ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 03. November 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75 l • 31,00 €

2023 Black Print
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 33,60 €

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