ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Freitag, 06. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Kreolischer Shrimps Salat mit Avocado

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Coleslaw Salat

SALAT
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Käsecremesuppe mit Croissant Croutons

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

"Pasta di Foresta"
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation"
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Latino Dip, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kreolischer Shrimps Salat mit Avocado

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Käsecremesuppe mit Croissant Croutons

Sellerie -Champignon Teriyaki mit Nori-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 33,60 €

2023 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 41,00 €

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