ARTANIA
PHOENIX REISEN

# ABENDESSEN
**Sonntag, 08. November 2026**
**Erholung auf See**

## VORSPEISEN
Tropischer Meeresfrüchtecocktail mit Toast

Vitello Tonnato

## SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

## SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

## HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Pak Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinerückensteak
Brandy Sauce, Pfefferbutter, Kräuterseitlinge, Kartoffelgratin

Lamm-Schmortopf
Rosmarin Gemüse, Tagliatelle, Tomaten Ciabatta

## DESSERTS
Granatapfelschnitte, Mango Eiscreme, Matcha Shot

Waldbeeren-Trifle, Rum-Rosinen Eis, Zimtstreusel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Chaumes, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

## GEDECK
Butter, Knoblauch-Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tropischer Meeresfrüchtecocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lamm-Schmortopf
Rosmarin Gemüse, Tagliatelle, Tomaten Ciabatta

Granatapfelschnitte, Mango Eiscreme, Matcha Shot

## VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Waldbeeren-Trifle, Rum-Rosinen Eis, Zimtstreusel

## 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.”*