ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Sonntag, 08. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Blue Curaçao Melonen Bowl

Calamari & Limette
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT
MS Artania Chefsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

„Mojito Peas”
Kalte Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

HAUPTGERICHTE
Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle
Pimento Sauce, Gurken & Palmherzen, karibischer Bratreis

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Gemüsenudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Senfzwiebeln und Mini-Brezel

DESSERTS
Bananas Foster Kuchen mit dunklem Schokoladeneis

Litschi Mousse mit Kokos Granola

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
MS Artania Chefsalat

Kraftbrühe mit Eierstich

Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle
Pimento Sauce, Gurken & Palmherzen, karibischer Bratreis

Bananas Foster Kuchen mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Blue Curaçao Melonen Bowl

„Mojito Peas”
Kalte Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

Blumenkohlfrikadelle mit Kürbissauce und Kichererbsen

Litschi Mousse mit Kokos Granola

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Spätburgunder Rosé
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

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