ARTANIA
PHOENIX REISEN

GALA-ABENDESSEN

Montag, 09. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

oder

Rindercarpaccio „Arabic Style”

SALAT

Kurrajong Chinakohlsalat
Kichererbsen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Mandarinen ~ Avocado Dressing

SUPPE

Wildessenz ~ Beerenauslese ~ Bröselknödel

SORBET

Passionsfrucht ~ Aperol Spritz

HAUPTGERICHTE

Lachsschnitte & Auster Rockefeller
Tomaten-Beurre Blanc ~ Fenchel ~ Safran-Tagliatelle

oder

Kalbstafelspitz & Garnele
Trüffeljus ~ Zitronen-Pfeffergemüse ~ Kartoffelcreme

DESSERTS

„Mango-Variation”
Erdnussbutter-Crêpe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme

Käsepraline ~ Essigkirschen ~ Muffin

Kleine Naschereien

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Erdgemüse-Carpaccio
Traubenkernessig ~ Kräutercreme ~ Walnuss Crunch
**

Kurrajong Chinakohlsalat
Kichererbsen ~ Rote Bete ~ Karotten ~ Mandarinen ~ Avocado
**

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons
**

Passionsfrucht ~ Aperol Spritz
**

Parmesan-Zucchini Knusper
Gemüseragout der Provence ~ Bandnudeln
**

„Mango-Variation”
Erdnussbutter-Crêpe ~ Schoko Fudge ~ Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l • 35,70 €

2023 Châteauneuf du Pape Télégramme
Rhône / Frankreich
0,75 l • 49,40 €

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