ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 10. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio, Frischkäse, Croutons, Kräuter-Pfefferöl

Räuchermakrele, Limonen Dip, Artischocken Couscous

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

„Three Sister´s Soup”
Kürbis-Tomatensuppe mit Mais und Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Turmeric Reis

Karibische Gewürz Ente (Brust & Keule)
Caribe BBQ Sauce, Chili Flocken-Röstgemüse, Süßkartoffel Creme

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Baba au Rhum, Pistazieneis, tropische Früchte

Frisch geschnittenes Obst

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

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Feta Dip, Rote Bete Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Räuchermakrele, Limonen Dip, Artischocken Couscous

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Karibische Gewürz Ente (Brust & Keule)
Caribe BBQ Sauce, Chili Flocken-Röstgemüse, Süßkartoffel Creme

Baba au Rhum, Pistazieneis, tropische Früchte

STRAMMER MAX
Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio, Frischkäse, Croutons, Kräuter-Pfefferöl

„Three Sister´s Soup”
Kürbis-Tomatensuppe mit Mais und Croutons

Eiernudel-Gemüseomelett mit süßer Sojasauce

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Iphöfer Silvaner, Q.b.A
Weingut Hans Wirsching KG
Franken, Deutschland
0,75 l • 24,20 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden, Deutschland
0,75 l • 27,50 €

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