ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 11. November 2026
St. John's / Antigua

VORSPEISEN
Bonito Tuna Carpaccio, Mango-Pfefferkorn Dip, Cracker

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Roastbeef mit Kräuterkruste
Estragon-Hollandaise, Gemüsebündchen und gefüllte Kartoffel

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Pesto

DESSERTS
„Chocolate Caliente“
Weißer Gewürz-Schokokuchen mit Sahne und Bananeneis

Vanille-Pistazien Eiskaffee mit Spritzgebäck

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Matcha-Wasabi Crème, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bonito Tuna Carpaccio, Mango-Pfefferkorn Dip, Cracker

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Roastbeef mit Kräuterkruste
Estragon-Hollandaise, Gemüsebündchen und gefüllte Kartoffel

„Chocolate Caliente“
Weißer Gewürz-Schokokuchen mit Sahne und Bananeneis

HAUSMANNSKOST
Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Gefüllte Paprika mit Bohnen-Cassoulet und Knoblauchbrot

Vanille-Pistazien Eiskaffee mit Spritzgebäck

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75 l • 27,30 €

2022 Bottelary Hills Estate Blend
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l • 28,40 €

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