ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 12. November 2026
Basseterre / Saint Kitts

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar à la Chef Aleksei

SALAT
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Grüne Erbsensuppe mit Thymian Croutons

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, gebratener Chinakohl, Sesam-Klebreis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein Zwetschgen, Wurzelgemüse, Polenta Schnitte

Gefüllter Hähnchenschenkel
kreolisches Ratatouille, Mais-Kartoffelpüree, Tortilla Knusper

DESSERTS
Karibischer Milchflan mit Makrone und Tres Leches Sauce

Erdbeer Eiscreme Kuss & Florentina

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sriracha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein Zwetschgen, Wurzelgemüse, Polenta Schnitte

Karibischer Milchflan mit Makrone und Tres Leches Sauce

SPANISCHES RANCHERO OMELETT
gehackte Chorizo Wurst, Paprika, Champignons, Pico de Gallo

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Grüne Erbsensuppe mit Thymian Croutons

Paniertes Turmeric-Gemüse mit Sesam-Rahmbohnen

Erdbeer Eiscreme Kuss & Florentina

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75 l • 25,20 €

2023 Shiraz / Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Penfolds
Südaustralien / Australien
0,75 l • 26,30 €

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