ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 12. November 2026
Basseterre / Saint Kitts

VORSPEISEN
Ananas & Planter´s Punch Carpaccio

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

SALAT
Erfrischender Rote Bete-Orangen Salat

SUPPEN
Klare Geflügel-Kartoffelsuppe

Apfelmus-Zimt-Schmand Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Fisch Trio
Krustentier-Senf Sauce, grüne Bohnen, Kräuterkartoffeln

Rind in Soja-Zitronensauce
mit glasierten Zwiebelringen, Gemüse und Knoblauchreis

„Sloopy Joe“
Rote Bandnudeln mit geröstetem Hackfleisch, Gemüse
und cremig-scharfer Sauce

DESSERTS
Kokos-Brioche Pudding mit Whiskysauce

Gemischtes Eis mit Melonen-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

Klare Geflügel-Kartoffelsuppe

Gebratenes Fisch Trio
Krustentier-Senf Sauce, grüne Bohnen, Kräuterkartoffeln

Kokos-Brioche Pudding mit Whiskysauce

VEGETARISCHES MENÜ
Ananas & Planter´s Punch Carpaccio

Apfelmus-Zimt-Schmand Kaltschale

Auberginen-Cordon-Bleu mit Curry-Blattspinat

Gemischtes Eis mit Melonen-Honigkompott

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.”