ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Freitag, 13. November 2026
Road Town / Tortola /
British Virgin Islands

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT
Coleslaw-Salat mit Pfirsich und Granatapfelkernen

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Reiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Karibik Crunch Putenbrust“
Überbackenes Käse-Kokos-Schnitzel mit Pomodoro und Spaghetti

„Smokehouse Beef”
Super zarte Rinderbrust, BBQ-Sauce, Maiskolben, Pommes

DESSERTS
Ananas-Rum-Strudel mit Zimtsauce und Mango-Eis

Himbeer-Mascarpone-Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Chaumes, Pflaumensenf, Ciabatta

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Himbeer-Mascarpone-Creme

HAUSMANNSKOST
Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Litschi-Vanille Smoothie

Reiscremesuppe mit Chiliflocken

Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Ananas-Rum-Strudel mit Zimtsauce und Mango-Eis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Pouilly Fumé
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich
0,75 l • 35,70 €

2018 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes
Gérard Seguin
Burgund / Frankreich
0,75 l • 57,80 €

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