ARTANIA
PHOENIX REISEN

# ABENDESSEN
**Samstag, 14. November 2026**
**Spanish Town / British Virgin Islands**

## VORSPEISEN
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

## SALAT
Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

## SUPPEN
Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

## HAUPTGERICHTE
Gebratenes Branzino Filet
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti Ecke

„Tortellini Diavolo“
mit cremig-scharfer Sauce und gebratenen Schinkenwürfeln

## DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Kreolische Gewürz Crème brûlée

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Saint Maure, Pfirsichsauce, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

## GEDECK
Butter, Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti Ecke

Kreolische Gewürz Crème brûlée

## HAUSMANNSKOST
Nudel-Mayonnaise Salat mit Schinken, Tomaten, Erbsen und Ei

## VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

Käsespätzle mit Röstzwiebel und gemischtem Salat

Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

## WEINEMPFEHLUNG

**2024 Wiener Gemischter Satz**
Weingut Wieninger
Wien / Nussberg / Österreich
**0,75 l • 41,00 €**

**2021 Crozes-Hermitage**
Weingut E. Guigal
Rhône, Frankreich
**0,75 l • 37,80 €**

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