ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Montag, 16. November 2026
La Romana / Dominikanische Republik

VORSPEISEN

Räucherforelle, Blumenkohlcreme, Zwieback

Salami-Blätterteig Schnecke „Genovese“

SALAT

Latino Fiesta Salat mit Tortilla Chips

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Sesamcremesuppe mit Shiitake Pilzen

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten
Teriyaki Sauce, scharfes Sesamgemüse, Filipino Bratreis

„Kalbsbraten Pure Caribe”
Pfeffer-Kaffeesauce, Kürbiskompott, Süßkartoffel Gratin

Von Sous Chef I Made aus Bali
Pikante Bratnudeln mit Schweinefleisch, Chinakohl, Sprossen und Spiegelei

DESSERTS

Mangotorte mit Granatapfel Gelee und Zartbitter Schokoladeneis

Pfirsich Melba mit Mandelhippe

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Münster, Aprikosensenf, Walnussbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Tomatenpesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Blätterteig Schnecke „Genovese“

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Thunfisch kurz gebraten
Teriyaki Sauce, scharfes Sesamgemüse, Filipino Bratreis

Mangotorte mit Granatapfel Gelee und Zartbitter Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENU

Latino Fiesta Salat mit Tortilla Chips

Sesamcremesuppe mit Shiitake Pilzen

Gebackene Spinat-Schafkäse Knödel mit Brauner Butter

Pfirsich Melba mit Mandelhippe

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich
0,75 l • 27,30 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
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.”