ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Dienstag, 17. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Papaya-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat mit Bambus und Popcorn

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
„Allerlei Gebackenes“
Heilbuttfilet, Fischbällchen und Muscheln
mit Kartoffelsalat und Remoulade

Chef Aleksei´s Schaschlik
Tikka Masala Gewürzbutter, Paprika Letscho, Kartoffel Nuggets

Kaninchen „Japanische Art“
Austernsauce, grüner Spargel, gerösteter Knoblauch Reis

DESSERTS
Karibische Rum & Muscovado Zucker Crème brûlée

Nicht Birne, sondern Mango Helene

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Papaya-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

„Allerlei Gebackenes“
Heilbuttfilet, Fischbällchen und Grünschalmuschel
mit Kartoffelsalat und Remoulade

Nicht Birne, sondern Mango Helene

HAUSMANNSKOST
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Schnippelbohnen und Butterkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Bambus und Popcorn

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Paprika Omelett, Oliven Cream Cheese, Kräuterkartoffeln

Karibische Rum & Muscovado Zucker Crème brûlée

WEINEMPFEHLUNG

2025 Grauburgunder
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75 l • 27,90 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 27,30 €

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