ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 19. November 2026
George Town / Cayman Island

VORSPEISEN
Tuna Ceviche Salat mit Chiliflocken

Lamm-Curry Teigtasche mit Linsenragout

SALAT
Kürbissalat mit Preiselbeeren

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Rote Bete Suppe mit Wasabi

HAUPTGERICHTE
Yummie Lachs Burger
Spiegelei, Sauce Tartare, Coleslaw-Salat, Pommes

Chef´s Hirschragout
Marillen Chutney, Estragon Gemüse, Pistazien-Schupfnudeln

Penne mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

DESSERTS
„Doce da Casa“ Trifle
Vanille-Himbeercreme mit Schlagsahne und Maria-Keksen

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Chia Muffin

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Hummus Creole, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tuna Ceviche Salat mit Chiliflocken

Französische Zwiebelsuppe

Chef´s Hirschragout
Marillen Chutney, Estragon Gemüse, Pistazien-Schupfnudeln

„Doce da Casa“ Trifle
Vanille-Himbeercreme mit Schlagsahne und Maria-Keksen

HAUSMANNSKOST
Schlemmer Baguette mit Karotten-Rosinen Salat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Preiselbeeren

Rote Bete Suppe mit Wasabi

Zucchini -Tomaten Tarte mit Kichererbsen Sauce

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l • 31,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir, DQW
Vereinigte Winzer Deutschlands
Baden, Deutschland
0,75 l • 25,20 €

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