ARTANIA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 20. November 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gegrillte Wassermelone, Avocado, Frischkäse, Pinienkerne

Meeresfrüchte & Reisnudeln

SALAT

Geschmorter Gemüsesalat mit Ziegenkäse

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambussprossen Suppe mit Ingwer Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma-Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Toskanische Bauern-Pasta
mit Pökelfleisch-Gemüseragout und geriebenem Käse

DESSERTS

Piña Colada Mousse, Sternfrucht-Honigkompott, Sabayon

Churros mit Bananeneis und Nougat

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation"
Bergkäse, Bleu d´Auvergne, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

ARTANIA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Feta Dip, Rote Bete Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte & Reisnudeln

Kraftbrühe mit Käsekrusteln

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Piña Colada Mousse, Sternfrucht-Honigkompott, Sabayon

HAUSMANNSKOST

„Ham & Eggs"
Gebratener Kochschinken mit Spiegelei, Baked Beans und Toast

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillte Wassermelone, Avocado, Frischkäse, Pinienkerne

Bambussprossen Suppe mit Ingwer Croutons

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Churros mit Bananeneis und Nougat

WEINEMPFEHLUNG

2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l • 27,30 €

2020 Brunello di Montalcino DOCG
Castello Banfi
Toskana, Italien
0,75 l • 62,00 €

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