ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 22. November 2026
Puerto Limón / Costa Rica

VORSPEISEN
Shrimps Cocktail mit Toast und Avocado

ABC Islands Pulled Pork Tasche
Coleslaw-Salat, Melonen-Chili-Limetten Salsa

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Käsesuppe mit Croissant Croutons

HAUPTGERICHTE
Viktoria Barschfilet in Kräuter-Eihülle
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Erdnuss Ente (Brust & Keule)
Salsa Picante, Gemüse Fajita, gebackenes Reisbällchen

„Jamaica Lover“
Gewürz-Schweinefilet mit Gemüse, Papaya und Süßkartoffeln Mousse

DESSERTS
Weiße Schokoladentarte, Fruchtgrütze, Joghurteis

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sriracha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimps Cocktail mit Toast und Avocado

Kraftbrühe mit Grießnocken

Erdnuss Ente (Brust & Keule)
Salsa Picante, Gemüse Fajita, gebackenes Reisbällchen

Weiße Schokoladentarte, Fruchtgrütze, Joghurteis

HAUSMANNSKOST
Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Käsesuppe mit Croissant Croutons

Gefüllte Zucchini mit Bohnen-Cassoulet und Knoblauchbrot

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75 l • 37,80 €

2023 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l • 25,00 €

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