ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Montag, 23. November 2026
Colón / Panama

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

„Kreolische Tapas Variation “
Hähnchen Wrap, Cajun Garnele, Cornflakes Zwiebelring
Tocino Schweinefleisch, Guacamole

SALAT
Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchen Schnecken

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Sunshine Fish & Chips“
Fischfilet in Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Pommes Frites

Geschmorte Rinderroulade
Pilzrahmsauce, Speck-Gemüse, Haselnuss Spätzle

“Spaghetti Jollibee | die Filipino Cult Pasta”
leicht süße Bolognese, Hot Dog Würstchen, geriebener Käse

DESSERTS
Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

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

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Orangen-Curry-Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Kreolische Tapas Variation“
Hähnchen Wrap, Cajun Garnele, Cornflakes Zwiebelring
Tocino Schweinefleisch, Guacamole

Kraftbrühe mit Pfannkuchen Schnecken

„Sunshine Fish & Chips“
Fischfilet in Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Pommes Frites

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

HAUSMANNSKOST
Leberkässalat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

Champignoncremesuppe

Gebackenes Graupenbällchen mit Letscho und Schafskäse Dip

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG
2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch,
Kamptal, Österreich, trocken
0,75 l • 36,00 €

2022 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich, trocken
0,75 l • 36,00 €

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