ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 25. November 2026
Cartagena / Kolumbien

VORSPEISEN
Curry Meeresfrüchte Cocktail

Blutwurst Knusperrolle, Birnen-Chutney, Rote Bete Creme

SALAT
Gemischter Salat mit Trockenobst und Joghurt Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Florentina Sauce, Chinakohl, Safran-Pinienkern Risotto

Asiatische Chili-Entenbrust
mit Shiitake Sojasauce, Spargel und gebratenem Reis

Cannonball Bandnudeln
mit Hackfleisch-Käse Bällchen und Tomaten-Gemüse Ragout

DESSERTS
Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und Apfel Eiscreme

Latte Macchiato-Grand Marnier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Sainte-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Schinken Schmand, Grüne Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Curry Meeresfrüchte Cocktail

Kraftbrühe mit Eierstich

Asiatische Chili-Entenbrust
mit Shiitake Sojasauce, Spargel und gebratenem Reis

Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und Apfel Eiscreme

HAUSMANNSKOST
Heringsleckerbissen mit Butterkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Trockenobst und Joghurt Dressing

Polenta-Gemüsecremesuppe

Auberginen Parmigiana

Latte Macchiato-Grand Marnier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
F.E. Trimbach
Elsass, Frankreich
0,75 l • 30,50 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland, Österreich
0,75 l • 26,30 €

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