ARTANIA
PHOENIX REISEN

WILLKOMMENSGALA-ABENDESSEN

Donnerstag, 26. November 2026
Auf See

VORSPEISEN

Bigeye Tuna Tataki ~ Gado Gado ~ Teriyaki-Mayonnaise

Kalbsrücken Tatar
getrüffelte Eigelb Creme ~ Parmesan Chips ~ Safran Brioche

SALAT

Kurrajong Rotkohl Salat
Bambus Sprossen ~ Ingwer ~ Karotten ~ Avocado Creme ~ Granola

SUPPE

Tafelspitzessenz ~ Sherry ~ Profiteroles

SORBET

Passionsfrucht ~ Minze ~ Gin-Fizz

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Garnelen Gratin
Crème de Ratatouille ~ Erbsenstampf ~ Backkartoffel

Entrecôte Double & Jakobsmuschel
Chimichurri Jus & Hollandaise ~ Spargel ~ Kartoffel-Popover

DESSERTS

Very Berry Cheesecake ~ Eierlikör Smoothie ~ Zimt Eiscreme

Frisch geschnittenes Obst

Gebackener Ziegenkäse ~ Aprikosensenf ~ Focaccia

Kleine Naschereien

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Honig-Senf Dip, Pomodoro Pesto, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Tatar ~ Sesam Wakame ~ Wasabi Creme
**

Kurrajong Rotkohl Salat
Bambus Sprossen ~ Ingwer ~ Karotten ~ Avocado Creme ~ Granola
**

Steinpilzcremesuppe ~ Blätterteiggebäck
**

Passionsfrucht ~ Minze ~ Gin-Fizz
**

Spinat & Feta Knusperecken
getrüffelter Hummus ~ Auberginen Kaviar ~ Tomaten Couscous
**

Very Berry Cheesecake ~ Eierlikör Smoothie ~ Zimt Eiscreme
**

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2024 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien, Österreich
0,75 l • 41,00 €

2020 Amarone Nectar Costasera Classico Corvina, Rondinella, Molinara
Masi Agricola
Venetien, 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."