ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 26. November 2026
Auf See

VORSPEISEN
Muschel Ceviche, Bruschetta-Tropicana, Calypso Dip

Haxensülze mit Remoulade und Kartoffelsalat

SALAT
Grüner Bohnensalat mit Gemüse und Eiern

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Pfirsich Melba Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Karibisches Fischfrikassee
in Limetten-Sauce mit buntem Gemüse und Reis

Kalbsleber in Sternanis Sauce
Röstzwiebeln, Soja-Sesam Gurken, Kartoffelpüree

„Ein Seemannsklassiker“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und roter Bete

DESSERTS
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Irish Cream-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Muschel Ceviche, Bruschetta-Tropicana, Calypso Dip

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Kalbsleber in Sternanis Sauce
Röstzwiebeln, Soja-Sesam Gurken, Kartoffelpüree

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Grüner Bohnensalat mit Gemüse und Eiern

Pfirsich Melba Kaltschale

Gemüse „Fritto Misto“ mit Sriracha Mayonnaise und Pommes

Irish Cream-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

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