ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Freitag, 27. November 2026
Oranjestad / Aruba

VORSPEISEN
Pomelo & Mandarinen mit Ahornsirup-Joghurt

Rentier-Königin Pastetchen mit Preiselbeeren Crème fraîche

SALAT
Karibischer fruchtiger Sommersalat

SUPPEN
Rindsuppe mit Rohschinkenkeks

Linsensuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Ein kleines Schnitzel geht immer …
vom Schweinefilet mit Hollandaise, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

„Jackson's Pasta"
Truthahnragout in Kräutersauce mit Champignons,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Windbeutel „Ananas Foster" mit Vanille-Krokanteis

Tropische Quarkcreme mit Blutorangensauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation"
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sauce Rouille, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rentier-Königin Pastetchen mit Preiselbeeren Crème fraîche

Rindsuppe mit Rohschinkenkeks

Ein kleines Schnitzel geht immer …
vom Schweinefilet mit Hollandaise, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

Windbeutel „Ananas Foster" mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST
Berner Würstel mit Krautsalat, Ketchup und Pommes Frites

VEGETARISCHES MENÜ
Karibischer fruchtiger Sommersalat

Linsensuppe mit Kreuzkümmel

Gemüsepfannkuchen mit Tomaten Hollandaise

Tropische Quarkcreme mit Blutorangensauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland
0,75 l • 31,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir
Baden, Deutschland
0,75 l • 25,20 €

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