ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 05. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchinisalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Fleischbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Bananen-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

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

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Fleischbällchen

Gegrillte Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Bananen-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchinisalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay
Koonunga Hill
Penfolds
Südaustralien / Australien
0,75 l • 25,20 €

2023 Shiraz / Cabernet Sauvignon,
Koonunga Hill
Penfolds
Südaustralien / Australien
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.”