



ARTANIA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Freitag, 9. Januar 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit gebrilltem Gemüsesalat

Blutwurst-Krokette, Rahmsauerkraut, Preiselbeerjus

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pancetta Speck-Biskuit

Karotten-Kokossuppe mit Bambus

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklipfilet

Riesling-Shrimpsauce, Romanescomus, Risottoplätzchen

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahmsauce, Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Mohntörtchen mit Mango Eis und Salted Caramel

Gemischtes Eis, Rum-Melone, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Spanischer Ziegenkäse, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf,
Kürbiskernbrot



ARTANIA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Ras-el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Krokette, Rahmsauerkraut, Preiselbeerjus

Kraftbrühe mit Pancetta-Speck-Biskuit

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahmsauce, Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelknödel

Mohntörtchen mit Mango Eis und Salted Caramel

HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

Karotten-Kokossuppe mit Bambus

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Chinakohl, Erdnüsse

Gemischtes Eis, Rum-Melone, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A.

Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2022 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure - Roi
Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 35,90 €

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