ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Sonntag, 04. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Dill-Weißweinsauce, Rübchen, Salzkartoffeln

„Sonntagsbrathähnchen“
edelsüße Paprikasauce, gelber Gemüsereis, Kräuterbrot

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Konfierte Knoblauchbutter, scharfe Erdnusssauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Asiatische Glasnudelsuppe

„Sonntagsbrathähnchen“
edelsüße Paprikasauce, gelber Gemüsereis, Kräuterbrot

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza
Rioja, Spanien, 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.”