ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 14. Oktober 2026
Portoferraio / Elba / Italien

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie mit Agavendicksaft

Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT
Coleslaw-Salat mit Pfirsich und Mandeln

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Makkaroni

Tennessee BBQ-Schinken
mit Gemüsespieß und Kartoffel-Nuggets

DESSERTS
Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kokos-Curry Dip, Florentino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENU
Coleslaw-Salat mit Pfirsich und Mandeln

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Wiener Gemischter Satz
Weingut Wieninger
Wien / Nussberg / Österreich
0,75 l • 41,00 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC
Laboure Roi
Burgund / 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.”