ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 15. Oktober 2026
Savona / Italien

VORSPEISEN
Räucherfischmousse, Blätterteig, Rote Bete

Mattonella Rohschinken
mit Melone, Pesto-Honig, Balsamico Lack und Pinienkernen

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Cremige Ciambotta Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schollenfilet
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Gremolata”
Rosmarin Jus, Schmorgemüse, Polenta-Mozzarella Muffin

Sweet Chili-Hähnchenbrust
Erdnussbutter Sauce, Chinakohl, gebratene Sesamnudeln

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Amaretto Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mattonella Rohschinken
mit Melone, Pesto-Honig, Balsamico Lack und Pinienkernen

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Gremolata”
Rosmarin Jus, Schmorgemüse, Polenta-Mozzarella Muffin

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons

Auberginenomelett mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Amaretto Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l • 27,30 €

2024 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca
Marchesi Antinori, Italien
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.”