ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 15. Oktober 2026
Savona / Italien

VORSPEISEN
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe mit Italo-Kräuterbrot

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Kabeljaufilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, gelber Reis

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS
Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Limoncello Früchte, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuscheln „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe mit Italo-Kräuterbrot

Couscous Bratling mit Arabischer Salat und Minz-Crème fraîche

Stracciatella Eis, Limoncello Früchte, Schlagsahne

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.”