ARTANIA
PHOENIX REISEN

# ABENDESSEN
**Freitag, 16. Oktober 2026**
**Ajaccio / Korsika / Frankreich**

## VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

## SALAT
Rucola Salat mit Pomodoro-Ricotta Dressing

## SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Spinatcremesuppe „Florentina”

## HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, Zitronen-Oliven Reis

„Porchetta alla Mama”
Thymian-Rotwein Sauce, Safran Fenchel, Knoblauchkartoffeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

## DESSERTS
Krokant-Tiramisu mit Passionsfrucht Sauce

Pfirsich Melba mit Müsli-Riegel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pflaumensauce, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

## GEDECK
Butter, Karotten-Ananas Hummus, Chimichurri Crème, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

„Porchetta alla Mama”
Thymian-Rotwein Sauce, Safran Fenchel, Knoblauchkartoffeln

Pfirsich Melba mit Müsli-Riegel

## VEGETARISCHES MENÜ
Rucola Salat mit Pomodoro-Ricotta Dressing

Spinatcremesuppe „Florentina”

Linguine „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Krokant-Tiramisu mit Passionsfrucht Sauce

## WEINEMPFEHLUNG

**2024 Vernaccia di San Gimignano**
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana, Italien
**0,75 l • 25,20 €**

**2023 Chianti DOCG**
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
**0,75 l • 27,30 €**

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