ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Freitag, 16. Oktober 2026
Ajaccio / Korsika / Frankreich

VORSPEISEN
Trauben Cocktail mit Chia-Joghurt

Salami Milano Sandwich mit Zucchini-Sardellen Dip

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe „Mille Fanti“

Weiße Cannellini Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Mittelmeer Goldbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

„Spezzatino di Manzo“
Rinder-Gemüse Ragout mit gebackenem Risotto Bällchen

Pizza mit Prosciutto, Tomaten, Rucola und Side Salat

DESSERTS
Orangenkuchen mit Grenadine-Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami Milano Sandwich mit Zucchini-Sardellen Dip

Geflügelkraftbrühe „Mille Fanti“

„Spezzatino di Manzo“
Rinder-Gemüse Ragout mit gebackenem Risotto Bällchen

Birne Helene

VEGETARISCHES MENÜ
Trauben Cocktail mit Chia-Joghurt

Weiße Cannellini Bohnensuppe

Pizzaschnitte „Margherita“ mit Tomaten-Artischocken Salat

Orangenkuchen mit Grenadine-Quarkcreme

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
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.”