ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Samstag, 17. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Kalbszunge „Vitello Tonnato“

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Klippenbarsch
Schmortomatensalat, Basilikum Dip, Pita Brot

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Bouillongemüse, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini-Bolognese Auflauf mit griechischem Horiatiki Salat

DESSERTS
Mohntörtchen, Mango, Mango Eis, Karamell

Rum-Rosineneis, Fruchtsalat, Schlagsahne, Müsli Crunch

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kalbszunge „Vitello Tonnato“

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Bouillongemüse, Kartoffelstampf

Mohntörtchen, Mango, Mango Eis, Karamell

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Gemüse-Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Rum-Rosineneis, Fruchtsalat, Schlagsahne, Müsli Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, 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.”