ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Sonntag, 18. Oktober 2026
Valletta / Malta

VORSPEISEN
Miesmuschel Cocktail & Ananas

Maltesischer Geflügel Wrap mit gegrilltem Gemüsesalat

SALAT
Tomaten Salsa Salat mit Palmherzen

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kopfsalatsuppe mit Quark

HAUPTGERICHTE
Fisch Mixed Grill
Sauce Malta, Mittelmeer Schmorgemüse, Linsenreis

Rotwein-Hirschragout
Rosmarin-Waldpilze, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Nougatmousse Kuchen, Metaxa Blaubeeren, Espresso Eis

„Brigadeiro Becher“
Schokoladeneis, Fruchtsalat, Karamellsahne, Schokosplitter

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel Cocktail & Ananas

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rotwein-Hirschragout
Rosmarin-Waldpilze, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Nougatmousse Kuchen, Metaxa Blaubeeren, Espresso Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten Salsa Salat mit Palmherzen

Kopfsalatsuppe mit Quark

Ofen-Süßkartoffel, gebackene Kichererbsen, Minze Joghurt, Granatapfel

„Brigadeiro Becher“
Schokoladeneis, Fruchtsalat, Karamellsahne, Schokosplitter

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75 l • 31,00 €

2023 Black Print
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 33,60 €

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