ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Montag, 19. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Grapefruit mit Agaven Dicksaft-Schmand

Serrano Schinken-Frischkäseröllchen mit griechischem Eiersalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Currysuppe mit Papadums

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Miso Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo"
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche"
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen und Erdbeereis, Obst-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Salsa Verde Creme, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Serrano Schinken-Frischkäseröllchen mit griechischem Eiersalat

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Miso Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENU
Gemischter Salat mit Estragon Dressing

Currysuppe mit Papadums

„Pasta Quattro Formaggi"
Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikumgemüse

Bananen und Erdbeereis, Obst-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Spätburgunder Rosé
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, 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."