ARTANIA
PHOENIX REISEN

# ABENDESSEN
**Dienstag, 20. Oktober 2026**
**Souda Bay / Griechenland**

## VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

## SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

## SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

## HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Linsen-Gemüsesauce, Schinkenspeck, Dillkartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpernickel Sauce, Rosenkohl, Mandelkrokette

Truthahn-Souvlaki
Gewürz Dip, Karotten-Krautsalat, griechischer Bratreis

## DESSERTS
Schokoladen-Fudge mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

## GEDECK
Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

Truthahn-Souvlaki
Gewürz Dip, Karotten-Krautsalat, griechischer Bratreis

Schokoladen-Fudge mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

## VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Maisgemüse, Käse und Knoblauchsauce

Schwarzwälder Kirsch

## WEINEMPFEHLUNG

**2021 Rings Riesling**
Weingut Rings
Pfalz / Deutschland
**0,75 l • 27,90 €**

**2021 Ihringer Spätburgunder**
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
**0,75 l • 38,90 €**

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