ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Dienstag, 20. Oktober 2026
Chania / Griechenland

VORSPEISEN
Piña Colada Smoothie

Kreta Knoblauch-Calamari mit Pfannenbrot

SALAT
Blattsalat mit Mandarinen und Feta Käse

SUPPEN
Chinakohl-Glasnudelsuppe

„Avgolemono“
Cremige Hühnersuppe mit Zitrone und Ei

HAUPTGERICHTE
Mittelmeer Barschfilet
Rosmarin-Zitronensauce, Anti Pasti Gemüse, Tomatenreis

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Kräuter-Kartoffel

„Tagliatelle la Divina“
mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kreta Knoblauch-Calamari mit Pfannenbrot

„Avgolemono“
Cremige Hühnersuppe mit Zitrone und Ei

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Kräuter-Kartoffel

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Mandarinen und Feta Käse

Chinakohl-Glasnudelsuppe

„Moussaka“
Grecco Zucchini-Auberginen-Kartoffel-Auflauf

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier
Bordeaux, Frankreich, 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.“