ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Mittwoch, 21. Oktober 2026
Agios Nikolaos / Kreta / Griechenland

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Süßkartoffelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Bier-Backteig
Coleslaw-Salat, Essig-Mayonnaise, Paprika-Kartoffelspalten

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkernen und Taleggio

DESSERTS
Kirsch-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Feta Dip, Rote Bete Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Bier-Backteig
Coleslaw-Salat, Essig-Mayonnaise, Paprika-Kartoffelspalten

Kirsch-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Süßkartoffelcremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 37,80 €

2022 Vet Rooi Olifant
Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
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.”