ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 22. Oktober 2026
Rhodos / Griechenland

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchinisalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratene Kabeljau Schnitte
Shrimps Sauce, Gemüse-Allerlei, Speck-Bratkartoffeln

„Artania Grillteller“
Rindhüfte | Schweinerücken | Hähnchenbrust | Käsekrainer
dazu Kräuterbutter, Broccoli und Knoblauch Kartoffeln

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Bananen-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Baileys Eisbecher „Creamy Peanut”

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Parmesan, Sainte-Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Meerrettich Crème, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Gebratene Kabeljau Schnitte
Shrimps Sauce, Gemüse-Allerlei, Speck-Bratkartoffeln

Bananen-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchinisalat mit Parmesandressing

Spargelcremesuppe

Spinat & Feta Brick
Hummus, Baba Ganoush, Tomaten Tabouleh

Baileys Eisbecher „Creamy Peanut”

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc
Weingut Sileni
Marlborough, Neuseeland
0,75 l • 25,20 €

2020 Quinta Quietud
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien
0,75 l • 44,10 €

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