ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 22. Oktober 2026
Rhodos / Griechenland

VORSPEISEN
Nektarinen Cocktail mit Metaxa-Zuckersirup

Gebackener Käse mit Tomatenkompott

SALAT
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Kalte Gurkensuppe mit Olivenöl

HAUPTGERICHTE
Gebratene Fisch Frikadelle
kreolische Gewürzsauce, Avocado Salsa, Reis-Tortilla

Wildkräuter-Ochsenbrust
Calvados Sauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Maultaschen aus dem Wok
mit Hoisin-Sesam Sauce, Pilze, Gemüse und gebackenem Ei

DESSERTS
„Bougatsa“
Griechische Vanille-Cremeschnitte mit Erdbeereis

Gemischtes Eis, Beerengrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Grecco Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Käse mit Tomatenkompott

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratene Fisch Frikadelle
kreolische Gewürzsauce, Avocado Salsa, Reis-Tortilla

Gemischtes Eis, Beerengrütze, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Nektarinen Cocktail mit Metaxa-Zuckersirup

Kalte Gurkensuppe mit Olivenöl

Gefüllte Zucchini, Graupen Risotto, marinierter Hirtenkäse

„Bougatsa“
Griechische Vanille-Cremeschnitte mit Erdbeereis

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
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.”