ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Freitag, 23. Oktober 2026
Kusadasi / Türkei

VORSPEISEN
Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

Rinder Carpaccio „Arabic Touch”

SALAT
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l’orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sriracha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimps-Blätterteigpastetchen
Hummer-Hollandaise ~ weiße Spargelspitzen

Kraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l’orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Gemüse-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling, Q.b.A
Remstalkellerei Herxheim
Pfalz, Deutschland
0,75 l • 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir, DQW
Vereinigte Winzer Deutschlands
Baden, Deutschland
0,75 l • 25,20 €

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