ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Freitag, 23. Oktober 2026
Kusadasi / Türkei

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

„Kalamar Salatasi”
Gerösteter Calamari-Couscous-Gurken Salat

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Rindfleisch-Nudelsuppe

„Süzme Mercimek Çorbası”
Gesiebte Linsensuppe mit Minze und Schmand

HAUPTGERICHTE
Türkischer Fischeintopf mit Joghurt-Minze Dip und Sesam Brot

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Cocktail Dip

„Şiş Kebabı“
Hähnchen-Spießchen, Kichererbsen Sauce, Ofentomate, Safranreis

DESSERTS
„Turk Tulumba”
Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne

Granatapfeleis, Baklava Kompott, Zimtcreme

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Kürbiskern Schmalz, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Kalamar Salatasi”
Gerösteter Calamari-Couscous-Gurken Salat

Rindfleisch-Nudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Cocktail Dip

„Turk Tulumba”
Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

„Süzme Mercimek Çorbası”
Gesiebte Linsensuppe mit Minze und Schmand

Karottenkrapfen mit Paprikaragout und Sumak Sauce

Granatapfeleis, Baklava Kompott, Zimtcreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, 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.”