ARTANIA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Dienstag, 27. Oktober 2026

Messina / Sizilien / Italien

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Miesmuschel Bagel mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Cremesuppe von getrockneten Tomaten mit Mascarpone

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma-Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Linguini mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto und Bel Paese

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

ARTANIA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Kreolischer Dip, Tapenade aus grünen Oliven, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel Bagel mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Cremesuppe von getrockneten Tomaten mit Mascarpone

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75 l • 27,30 €

2024 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca
Marchesi Antinori, Italien
0,75 l • 26,30 €

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