ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Dienstag, 27. Oktober 2026
Messina / Sizilien / Italien

VORSPEISEN
Pflaumencocktail mit Limoncello-Spritzer

Scharfer Fleisch-Glasnudelsalat

SALAT
Artischocken Salat mit Gorgonzola Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Minestrone mit Pasta

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchinimantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille Risotto

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Pasta Aglio e Olio del Mar“
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Meeresfrüchten

DESSERTS
Mini-Panettone
mit Stracciatella Eis und Granatapfel Sabayon

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pflaumencocktail mit Limoncello-Spritzer

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Mini-Panettone
mit Stracciatella Eis und Granatapfel Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ
Scharfer Glasnudelsalat

Minestrone mit Pasta

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

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.”