ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Donnerstag, 29. Oktober 2026
Genua / Italien

VORSPEISEN
Räucherfischmus, Eiersalat, Schwarzbrot

3x Melone, Serrano Schinken, Grissini und Pinienhonig

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratene Schollenfilets
Speckstippe, Rahm-Gurkengemüse, Dillkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Oliventapenade, Mini-Gemüsespieß, Knoblauch-Kartoffeln

„Asia Touch Pasta”
Sesam-Bratnudeln, Hähnchenbrust, Wok Gemüse, Erdnuss Sauce

DESSERTS
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Sainte Maure, Brie de France, Raspberry-Balsamico, Focaccia

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Knoblauch-Minze Hummus, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
3x Melone, Serrano Schinken, Grissini und Pinienhonig

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Geschmorte Lammkeule
Oliventapenade, Mini-Gemüsespieß, Knoblauch-Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginen Omelett, pikante Salsa, Filipino Klebreis

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Puthod
Toskana, Italien
0,75 l • 25,20 €

2023 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l • 27,30 €

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