ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 29. Oktober 2026
Genua / Italien

VORSPEISEN
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Entenbrust, Fenchel-Orangensalat, Pistazien-Brioche

SALAT
Gemischter Salat mit Ziegenkäse Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE
Fisch & Meeresfrüchte „Fritto Misto“
Coleslaw-Salat, Knoblauchmayonnaise, Pommes Frites

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Pasta Carbonara“
Spaghetti mit Speck-Sahnesauce und geriebenem Parmesan

DESSERTS
Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Entenbrust, Fenchel-Orangensalat, Pistazien-Brioche

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Couscous Bratling
mit arabischem Salat und Kräuter-Crème fraîche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2024 Spätburgunder Rosé
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, 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.”