ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Samstag, 31. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranes Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thunfisch-Chili Mayo, Oliven Tapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Coleslaw Salat

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland
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.”