ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Dienstag, 03. November 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Portugiesische Kohlsuppe mit Wurst

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Maishähnchen Cordon Bleu
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Espetada“
Der Schweinefleisch-Spieß aus Madeira
Gemüse-Bohnenkompott, Piri Piri Dip, Knoblauch-Kartoffelbrot

DESSERTS
„Bolo Borrachão“
Betrunkener Gewürzkuchen mit Trockenobst

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Konfierte Knoblauchbutter, Scharfe Erdnuss Sauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes Schlemmerschnitte

Portugiesische Kohlsuppe mit Wurst

Maishähnchen Cordon Bleu
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Bolo Borrachão“
Betrunkener Gewürzkuchen mit Trockenobst

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Sainte Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

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.“