ARTANIA
PHOENIX REISEN

ABENDESSEN
Samstag, 07. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Geflügel-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Chinakohl mit Bambus und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Ein kleines Schnitzel geht immer …
vom Schweinefilet mit Spargel-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d´Auvergne

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayerische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geflügel-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Ein kleines Schnitzel geht immer …
vom Schweinefilet mit Spargel-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENU
Chinakohl mit Bambus und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Chili sin Carne Lasagne mit Mountain Käse und Guacamole

Bayerische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75 l • 26,30 €

2023 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l • 25,00 €

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