ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Samstag, 07. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Erfrischende Gurken-Joghurtkaltschale

HAUPTGERICHTE
Köhler Filet „Piccata Milanese”
Tomatensauce, Gemüse, Pesto Genovese Linguine

Zitronen-Kräuter Hähnchenbrust
Weißweinsauce, glasierte Karotten, Butter Couscous

Geschmorte Kohlroulade
Kümmelsauce, krosser Pancetta Speck, Kartoffelpüree

DESSERTS
Karamell-Gewürzschnitte mit Tahiti-Vanille Custard

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Zitronen-Kräuter Hähnchenbrust
Weißweinsauce, glasierte Karotten, Butter Couscous

Karamell-Gewürzschnitte mit Tahiti-Vanille Custard

VEGETARISCHES MENU
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Erfrischende Gurken-Joghurtkaltschale

Käsetortellini-Moussaka mit Sommersalat

Bananensplit

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.”