ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Montag, 09. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Käse Bagel mit Pickles und Mustanesa

SALAT
Karotten-Kürbis-Ananas Salat

SUPPEN
Geflügelcremesuppe

Erfrischende Rote Rüben-Orangen Kaltschale mit Himbeeren

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

Kalbsleber „Asia Touch”
Teriyaki Sauce, Wok-Sesam Gemüse, Calrose Klebreis

DESSERTS
Gestürzter Stachelbeer Pie mit Rum-Chantilly

Gemischtes Eis, Bananen, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Limetten-Knoblauch-Dip, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami-Käse Bagel mit Pickles und Mustanesa

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Gestürzter Stachelbeer Pie mit Rum-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Erfrischende Rote Rüben-Orangen Kaltschale mit Himbeeren

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Gemischtes Eis, Bananen, Piña Colada, Schlagsahne

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.”