ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Dienstag, 10. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Fruchtig-scharfer Glasnudelsalat „Creole“

SALAT
Gemischter Salat mit Tropical American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Orientalische Linsenkaltschale

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauenart“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Geschnetzelte Truthahnbrust
fruchtige Currysauce, Auberginen, Mandel-Rosinenreis

Tennessee Schinkenbraten
Tex-Mex Gemüse, Knoblauchbrot, Western-Kartoffel, Ranch Dip

DESSERTS
Karibische Grieß-Panna-Cotta mit Mango und Maracuja

Kokos-Eisbecher mit Blutorangensauce und Makronen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Thunfisch-Chili Mayo, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Geschnetzelte Truthahnbrust
fruchtige Currysauce, Auberginen, Mandel-Rosinenreis

Karibische Grieß-Panna-Cotta mit Mango und Maracuja

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtig-scharfer Glasnudelsalat „Creole“

Orientalische Linsenkaltschale

Kürbis-Polenta Samosas
Ratatouille Champignons, Erbsen-Minze Püree

Kokos-Eisbecher mit Blutorangensauce und Makronen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, 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.”