ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Dienstag, 17. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Grapefruit- Blutorangen-Dinkelflocken Crème fraîche

Pulled Poulardenbrust -Pfannkuchen Rolle mit Koriander-Früchte

SALAT
Kichererbsen-Auberginen Salat

SUPPEN
Maracuja-Stracciatella Kaltschale

Artischockencremesuppe mit Pancetta

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, Kräuterkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Ein MUSS für Schnitzel-Liebhaber“
Panierter Schweinebauch mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

DESSERTS
Piña Colada Biskuitroulade, Grenadine Baiser, Rum-Rosinen Eiscreme

Grünes Apfeleis, Apfelmus, Eierlikörsahne, Zimtstreusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pulled Poulardenbrust -Pfannkuchen Rolle mit Koriander-Früchte

Artischockencremesuppe mit Pancetta

„Ein MUSS für Schnitzel-Liebhaber“
Panierter Schweinebauch mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

Piña Colada Biskuitroulade, Grenadine Baiser, Rum-Rosinen Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ
Grapefruit- Blutorangen-Dinkelflocken Crème fraîche

Maracuja-Stracciatella Kaltschale

Gebackene Süßkartoffel mit Cajun Quark, Avocado und Pico de Gallo

Grünes Apfeleis, Apfelmus, Eierlikörsahne, Zimtstreusel

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.”