



ARTANIA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Mittwoch, 7. Januar 2026
Savona / Italien

VORSPEISEN

Räucherfisch-Mousse mit Roter Bete und Pumpernickel

Mattonella Rohschinken, Cantaloupe Melone, Honigquark

SALAT

Zucchini Salat mit Parmesan Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Mediterrane Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet

Dillsauce, Kapern-Schmorgurken, Knoblauch-Thymian Kartoffeln

Estragon Lammkeule

Rotwein-Champignon Jus, Gemüse-Spießchen, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnuedeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Donablu, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



ARTANIA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Tzatziki, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mattonella Rohschinken, Cantaloupe Melone, Honigquark

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Meerzungenfilet

Dillsauce, Kapern-Schmorgurken, Knoblauch-Thymian Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

HAUSMANNSKOST

Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini Salat mit Parmesan Dressing

Mediterrane Gemüsecremesuppe

Gemüseomelett mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder Kabinett

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75l 27,90 €

2024 Primitivo, Neprica,

Puglia IGT, Tormaresca,

Marchesi Antinori, Italien

0,75 l 26,30 €

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