ARTANIA
PHOENIX REISEN

MITTAGESSEN
Donnerstag, 05. November 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Champignoncremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

Maultaschen aus dem Wok
mit Hoisin-Sesam Sauce, Pilzen, Gemüse und gebackenem Ei

DESSERTS
Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

ARTANIA
PHOENIX REISEN

GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Champignoncremesuppe mit Croutons

Broccoli-Cannelloni mit Paprikaschoten und Jalapeñosauce

Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

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."