



ABENDESSEN
Samstag, 06. Juli 2024
Oulu / Finnland

VORSPEISEN
Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Roastbeef mit Sauce Tartare und Parmesan-Cracker

SALAT
Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN
Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchenstreifen

Getrübte Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE
Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Pok Choi, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel & Blutwurst
Senfsauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Tagliatelle la Divina“
mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Mozzarella

DESSERTS
Krokant -Espresso Torte mit Himbeeren
Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Roastbeef mit Sauce Tartare und Parmesan-Cracker

Kraftbrühe mit Salbei- Pfannkuchenstreifen

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Pok Choi, Sambal-Kartoffelpüree

Krokant-Espresso Torte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübte Schnippelbohnsuppe

Rote Bete-Risotto mit Meerrettichknusper

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien 12,0% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Familie Antinori Tormaresca
Apulien / Italien 14%Vol
0,75l € 25,00