



ABENDESSEN
Montag, 08. Juli 2024
Turku / Finnland

VORSPEISEN
Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Chorizo Cevapcici mit Zucchini Tzatziki

SALAT
Karottensalat mit Minze und Granatapfel Dressing

SUPPEN
Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

HAUPTGERICHTE
Gebratener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Pilz-Kräuter Tagliatelle

Schweinefilet im Blätterteig
Englische Senfsauce, Blattspinat, Kürbiscreme

Ochsenbrust in Trüffelsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

DESSERTS
Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

Eierlikör Panna Cotta mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackener Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

Ochsenbrust in Trüffelsauce
Speckgemüse, Kartoffel-Ziegenkäsegratin

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Minze und Granatapfel Dressing

Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole und Kartoffelecken

Eierlikör Panna Cotta mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville, Elsass
Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure - Roi
A Nuits Saint Georges, Côte d'Or
Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 29,00