



ABENDESSEN
Dienstag, 09. Juli 2024
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Geflämmter Butterfisch mit Staudensellerie und Nori

Gebackener Ziegenkäse mit Pfirsich und Walnuss

SALAT

Bulgursalat mit Feta und Minze

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Grill

Zitronenbutter, Tomate, Spinat-Bohnenkompott, Röstbrot

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Preiselbeer-Bratapfel, Kartoffelkloß

„Pasta Polpette“

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Hackbällchen und Gemüse

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmter Butterfisch mit Staudensellerie und Nori

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Preiselbeer-Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Ziegenkäse mit Pfirsich und Walnuss

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Knusper-Gemüsemuffin mit Ratatouillecreme und Zucchininudeln

Schokoladen-Kokos Crème Brûlée

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba Cuvée
trocken, Schlossgut Diel, Nahe
Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 29,50

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Weingut Winzergen, Herxheim
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00