



ABENDESSEN
Mittwoch, 10. Juli 2024
Tallinn / Estland

VORSPEISEN
Kürbis-Panna Cotta mit Nuss-Pesto

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

SALAT
Blattsalate mit Country Dressing

SUPPEN
Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Getrübte Wildgeflügelsuppe

HAUPTGERICHTE
Lengfisch im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Carbonara di Gamberetto“
Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS
Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

Eispalatschinken mit Aprikose und Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blattsalate mit Country Dressing

Getrübte Wildgeflügelsuppe

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

VEGETARISCHES MENÜ
Bergkäse-Mousse mit Tomatengelee

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Gebackener Emmentaler
warmer Sellerie-Mandarinensalat, Johannisbeersauce

Eispalatschinken mit Aprikose und Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
trocken, Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
trocken, Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00