



MITTAGESSEN
Mittwoch, 10. Juli 2024
Tallinn / Estland

VORSPEISEN
Wassermelone mit Honig

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Reiscremesuppe

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Gebratenes Schweinefilet
Canton Sauce, Sesam-Ananas, Paprika, klebriger Reis

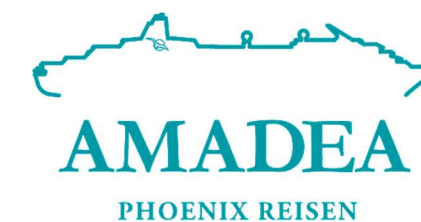
„Aus der Mannschaftsküche“
Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce und Rote Bete-Graupen

DESSERTS
Pfirsich-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

Latte Macchiato-Grand Marnier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme , Puszta Aufstrich, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Reiscremesuppe

Gebratenes Schweinefilet
Canton Sauce, Sesam-Ananas, Paprika, klebriger Reis

Latte Macchiato-Grand Marnier Eiskaffee

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Honig

Gemüsesuppe „Minestrone“ mit Polenta

Blumenkohl-Linsen Marsala mit Melone und Basmatireis

Pfirsich-Schmand Schnitte mit Schokoladensahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Los Vascos
Cabernet Sauvignon, Rosé
Valle de Colchagua /Chile
0,25l € 6,50

2016 Casillero del Diablo
Cabernet Sauvignon
Valle Central / Chile
0,25l € 6,50