



ABENDESSEN

Samstag, 02. August 2025
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Himbeer-Mandel Smoothie

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Geröstete Rosenkohlsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebraatenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Gefüllter Preiselbeer-Schweinerücken
Wacholdersauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Puten-Involtini
Basilikumsauce, Ofen-Paprika, Rucola-Risotto

DESSERTS

Mini Schoko-Pfannkuchen mit Vanille-Marille und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Gefüllter Preiselbeer-Schweinerücken
Wacholdersauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Schoko-Pfannkuchen mit Vanille-Marille und Schokoladeneis

VEGETARISCH

Tomatensalat „Caprese“

Geröstete Rosenkohlsuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E.
Trimbach, Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.

0,75l 30,50 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza, trocken
Argentinien 14,5% Vol.

0,75l 25,00 €