



MITTAGESSEN

Samstag, 02. August 2025
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Nuss-Granola

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Erdnuss-Dressing

SUPPEN

„Lohikeitto“
Finnische Lachssuppe

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERTS

Orangen-Zimtschnecke mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

„Lohikeitto“
Finnische Lachssuppe

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangen-Zimtschnecke mit Quarkcreme

VEGETARISCH

Fruchtcocktail mit Nuss-Granola

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Deutschland

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Österreich

0,25 l 6,50 €