



MITTAGESSEN
Samstag, 06. Juni 2026
Tallinn / Estland

VORSPEISEN

Papaya Cocktail & Pandan Joghurt

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

SALAT

Chinakohl ~ Bambus ~ Sprossen ~ Pflaumen Dressing

SUPPEN

Kalbsessenz mit Butternockerl

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Gekochte Rinderbrust
Meerrettichsauce ~ Wurzelgemüse ~ Kartoffelschmarrn

„Balandéliai“
Baltischer Krautwickel in Tomatensauce geschmort
Salzkartoffeln ~ saure Sahne

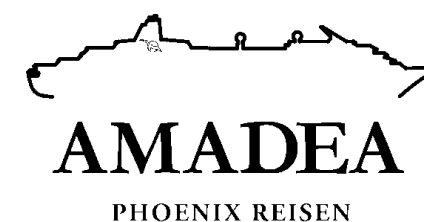
DESSERTS

Birnen-Scheiterhaufen ~ Vanilleeis ~ Tres Leches

Rum-Rosineneis ~ Fruchtsalat ~ Marzipansauce ~ Schlagobers

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Sardellen Dip ~ Baba Ganoush ~ Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kartoffel-Kernöl Dressing

Kalbsessenz mit Butternockerl

„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Birnen-Scheiterhaufen ~ Vanilleeis ~ Tres Leches

PASTA

South Africa Chakalaka Fusilli mit Boerewurst Brösel

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl ~ Bambus ~ Sprossen ~ Pflaumen Dressing

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

I Wayan’s Gemüse Biryani ~ Gurken-Mango Lassi

Rum-Rosineneis ~ Fruchtsalat ~ Marzipansauce ~ Schlagobers

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €