



ABENDESSEN MIT FRISCHEM SPARGEL
Donnerstag, 18. Juni 2026
Küdema Bay / Saaremaa (Ösel) / Estland

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Weisse Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und Küstenkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Fjordlachs / Schweinefilet Schnitzel / Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

Frische Erdbeeren
Pistazien-Chantilly, Vanilleeiscreme, Baiser

Dinkelflocken-Stachelbeere Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Morbier, Gorgonzola, Comte, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Schweinefilet Schnitzel
Sauce Hollandaise, Lüneburger Spargel, Küstenkartoffeln

Frische Erdbeeren
Pistazien-Chantilly, Vanilleeiscreme, Baiser

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Weisse Spargelcremesuppe

Spargel „Wiener Art“
mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln

Dinkelflocken-Stachelbeere Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly-Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Domaine Chatelain
Loire / Frankreich 13,5% Vol.
0,75l 35,70 €

2022 Vet Rooi Olifant
Cabernet, Merlot, Pinotage
Weingut Schneider / Steytler
Stellenbosch / Südafrika 14,0% Vol.
0,75l 38,90 €