



MITTAGESSEN
Freitag, 19. Juni 2026
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Zucchinicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Pastinakenpüree

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Röstzwiebeln, grüne Bohnen, Butterspätzle

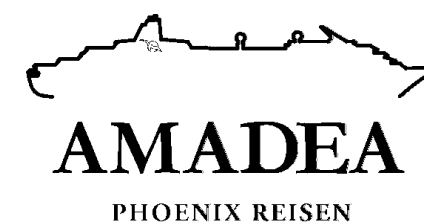
„Kaalikääryleet“
Finnische Kohlroulade mit Wurzelgemüse-Stampf und Kartoffeln

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Früchte, Nougat Cookies, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Röstzwiebeln, grüne Bohnen, Butterspätzle

Gemischtes Eis, Früchte, Nougat Cookies, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Zucchinicremesuppe

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Pok Choy Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €

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