



MITTAGESSEN
Samstag, 20. Juni 2026
Tallinn / Estland

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail mit Roggen Knäckebrot

Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

SALAT

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

SUPPEN

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

HAUPTGERICHTE

Schwedische „Fiskbullar“

Gebratene Seelachs-Frikadellen in Buttersauce, Keta Kaviar,
Dillgurken, Rote Bete-Reis

Putenbrust „Milanese“

Maccaroni in Pomodoro-Gemüsesauce, Pesto Genovese

„Aus der Mannschaftsküche“

Kasseler Schmorbraten mit Rahmgemüse und Kartoffelstampf

DESSERTS

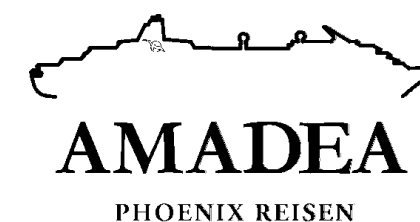
Schokoladen-Himbeerkuchen mit Mango Eiscreme

„Alter Schwede“

Walnuss Eis, Apfelmus, Haferflocken Kekse, Eierlikör Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Jamonsa Schinken mit Melonen Salsa

Hühnersuppentopf mit Nudeln

Schwedische „Fiskbullar“

Gebratene Seelachs-Frikadellen in Buttersauce, Keta Kaviar,
Dillgurken, Rote Bete-Reis

Schokoladen-Himbeerkuchen mit Mango Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-Kichererbsensalat

Kartoffelsuppe mit Majoran und Bauernbrot

Spinat-Käse Monte Christo mit Kräuter-Rührei und Salat

„Alter Schwede“

Walnuss Eis, Apfelmus, Haferflocken Kekse, Eierlikör Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €