



ABENDESSEN

Dienstag, 04. August 2026

Riga / Lettland

VORSPEISEN

Wassermelone & Mandarine mit Hirtenkäse

Graved-Lachs-Meeresfrüchtesalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Karottenessenz mit Käsekrusteln

Baltik Soljanka mit Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Hanseaten-Bierbackfisch

Eier-Dill-Mayonnaise, Schnippelbohnen, Kartoffeln

Entenbrust à l'Orange

Grand-Marnier-Sauce, Wirsing, Pistazienkrokette

„Filipino Bistek Tagalog“

Rind in Sojasauce, glasierte Zwiebel, Gemüse, Knoblauchreis

DESSERTS

Lettischer Beeren-Biskuitkuchen mit Stracciatella-Eis

Dunkles Schokoladeneis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Ras el Hanout-Hummus, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Graved-Lachs-Meeresfrüchtesalat

Baltik Soljanka mit Sauerrahm

Entenbrust à l'Orange

Grand-Marnier-Sauce, Wirsing, Pistazienkrokette

Dunkles Schokoladeneis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone & Mandarine mit Hirtenkäse

Karottenessenz mit Käsekrusteln

Zucchini-Champignon-Teriyaki **mit Sushireis**

Lettischer Beeren-Biskuitkuchen mit Stracciatella-Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien

0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill

Weingut Penfolds Koonunga Hill

Südaustralien

0,75 l 25,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin