



ABENDESSEN
Mittwoch, 05. August 2026
Tallinn / Estland

VORSPEISEN
Estnischer Muschel-Nudelsalat

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Majoran-Zitrus-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Lauch-Sahne-Gnocchi, glasierte Salbei-Weintrauben

Truthahn-Saltimbocca alla Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

“Pasta Nordic Dream“
Penne & Wild-Bolognese, Wirsing, Gudbrandsdalen-Karamellkäse

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Beeren und Zimt-Chantilly

Haselnuss-Muffin & Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Mango-Chutney, Keks



GEDECK
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Lauch-Sahne-Gnocchi, glasierte Salbei-Weintrauben

Schokoladen-Brownie mit Beeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Majoran-Zitrus-Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Spinat-Schafskäse-Knuspertasche
Bauernsalat, Pinienkerne, Kräuterjoghurt

Haselnuss-Muffin & Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2023 Diel de Diel Q.b.A Cuvée
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75 l 31,00 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €

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