



MITTAGESSEN
Mittwoch, 05. August 2026
Tallinn / Estland

VORSPEISEN
Weintrauben mit Zimtsabayon

Calamari Fritti mit Baltik-Aioli und Knäckebrot

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Ostsee-Dorschfilet
Senf-Aquavitsauce, Dillgemüse, Salzkartoffeln

Kalbsleberschnitte
Cassis-Jus, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

DESSERT
Zimtkringel mit Stachelbeeren & Vanillesauce

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabbiata-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Baltik-Aioli und Knäckebrot

Asiatische Glasnudelsuppe

Kalbsleberschnitte
Cassis-Jus, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelpüree

Zimtkringel mit Stachelbeeren & Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Weintrauben mit Zimtsabayon

Weißer Spargelcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint-Maure-Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

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