



ABENDESSEN

„Mit frischem Lachs & mehr vom Zentralmarkt in Riga“

Donnerstag, 06. August 2026

Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Shrimps-Blätterteigpastetchen ~ Spinat ~ Krebs-Hollandaise

Gebratenes Rentier-Carpaccio ~ Himbeeren ~ Honig-Skyr

SALAT

Okroshka-Sommersalat ~ Dinkel-Granola

SUPPEN

Consommé Double ~ Bröselknödel

Getrübete Zuckererbsensuppe ~ Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratener Ostsee-Lachs

Pfeffer-Minze-Buttersauce ~ Pfirsich-Salsa ~ Grießschnitte

Langsam gegarter Kalbstafelspitz

Madeira-Trüffel-Jus ~ Pfifferlinge ~ Kartoffel-Kräutercreme

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschwein-Sugo ~ Rosenkohl ~ Aprikosen ~ Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käsepraline ~ Chili Kirschen ~ Chiasamen Muffin



GEDECK

Butter ~ Baltik-Hummus ~ Sakuska-Gemüse-Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebratenes Rentier-Carpaccio ~ Himbeeren ~ Honig-Skyr

Consommé Double ~ Bröselknödel

Gebratener Ostsee-Lachs

Pfeffer-Minze-Buttersauce ~ Pfirsich-Salsa ~ Grießschnitte

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Okroshka-Sommersalat ~ Dinkel-Granola

Getrübete Zuckererbsensuppe ~ Croutons

Gnocchi-Bergkäse-Gratin

Pfeffer-Minze Buttersauce ~ Pfifferlinge ~ Hanfsamenöl

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sancerre Sauvignon Blanc

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 35,90 €

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