



MITTAGESSEN
Donnerstag, 06. August 2026
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN
Kiwi & Ananas mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

SALAT
Karotten-Fenchelsalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Eierstich

Finnische Mostrichsuppe mit Roggenbrot

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Backteig
Rote-Bete-Remoulade, Krautsalat, Kartoffelecken

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERT
Schokoladenmuffin mit Rumsahne

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken-Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuterquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Salami-Sandwich mit Basilikum-Dip

Kraftbrühe mit Eierstich

Flunderfilet im Backteig
Rote-Bete-Remoulade, Krautsalat, Kartoffelecken

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken-Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi & Ananas mit Cointreau-Zuckersirup

Finnische Mostrichsuppe mit Roggenbrot

Kartoffel-Karottenplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Schokoladenmuffin mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

Château Mazetier
Saint Andre du Bois
Côte de Bordeaux / Frankreich
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*