



ABENDESSEN
Freitag 07. August 2026
Mariehamn / Finnland

VORSPEISEN

Melonen-Triple mit Campari-Orange

Kalbszunge & Grünschalmuscheln
Dijon-Senf-Crème fraîche, Fenchelsalat, Roggen-Knäckebrot

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklipfilet
Holundersauce, Romanesco, Kapern-Reis

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed-Pickles-Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili
und gebratenen Garnelen

DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Kirscheneis und Kahlúa-Chantilly

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbszunge & Grünschalmuscheln
Dijon-Senf-Crème fraîche, Fenchelsalat, Roggen-Knäckebrot

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Gebratenes Kingklip Filet
Holundersauce, Romanesco, Kapern-Reis

Kirschen-Crêpe mit Kirscheneis und Kahlúa-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Champignoncremesuppe

Kürbis-Risotto, Schmorfeigen, Waldpilze, Parmesan-Chip

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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