



MITTAGESSEN
Freitag, 07. August 2026
Mariehamn / Finnland

VORSPEISEN
Apfelmus-Pistazien-Kokos-Smoothie

Matjes mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Nudelsuppe mit Graupen und Junglauch

Ostsee-Räucherfischsuppe

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernod-Buttersauce, Spinat, provenzalischer Reis

Geschmorte Hirschroulade
Gewürzbirne, Kürbisstampf, Petersilienspätzle

Gefüllte Hähnchenbrust
Frischkäsesauce, Schalotten-Chutney, Selleriecreme

DESSERT
Finnische Blaubeer-Grießcreme mit Dinkel-Crunch
Erdbeereis, Erdbeergrütze, weißer Schokokeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes mit Kartoffel-Rettich-Tatar und grüner Sauce

Ostsee-Räucherfischsuppe

Geschmorte Hirschroulade
Gewürzbirne, Kürbisstampf, Petersilienspätzle

Finnische Blaubeer-Grießcreme mit Dinkel-Crunch

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Nudelsuppe mit Graupen und Junglauch

Shiitake-Wok-Gemüse mit Asia-Pflaumensauce und Ingwer-Sushi-Reis

Erdbeereis, Erdbeergrütze, weißer Schokokeks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
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