



ABENDESSEN

Sonntag, 13. September 2026

Tallinn / Estland

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Spanferkelkeule mit Wildkräutern
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen-Schinkenrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

Gemischtes Eis, Sommerfruchtgrütze, Mandelkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Prefere Tradition, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Sriracha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Gegrillte Fisch Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Somlauer Nockerl | nicht fragen, sondern einfach probieren ...

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Sommerfruchtgrütze, Mandelkeks, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement
Steiermark / Österreich

0,75 l • 34,70 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“