



MITTAGESSEN
Sonntag, 13. September 2026
Helsinki / Finnland

VORSPEISEN

Mandarinen Cocktail mit Dicksaft-Schmand

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Paprikasalat mit Oliven und Feta

SUPPEN

Traditionelle Fischsuppe

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimps Sauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Finnischer Sonntags-Hackbraten

Senf-Blaubeeren Sauce, Möhrchen, Sardellen-Kartoffelauflauf

Maultaschen aus dem Wok

Hoisin-Sesam Sauce, Pilze, Gemüse, gebackenes Ei

DESSERTS

Schokoladen - Fudge mit Kirschen und Haselnuss-Chantilly

Vanilleeis, Marillen Grütze, Himbeersauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Joghurt-Minz Sauce, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Traditionelle Fischsuppe

Finnischer Sonntags-Hackbraten

Senf-Blaubeeren Sauce, Möhrchen, Sardellen-Kartoffelauflauf

Schokoladen - Fudge mit Kirschen und Haselnuss-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Mandarinen Cocktail mit Dicksaft-Schmand

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffel-Mozzarella Bratling, Basilikumquark, Tomatensalat

Vanilleeis, Marillen Grütze, Himbeersauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,25 l • € 6,50

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