



Küdema / Estland
Donnerstag, 14. September 2017

Abendessen

Ein Küsten Klassiker

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Butterbohnen und Kartoffeln

Unser Küchenchef empfiehlt

Französische Entenrilette-Praline mit Sellerie-Cassiscreme

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Spanferkel Rollbraten

Weizenbiersauce, gestofter Weiskohl, Thymian Kartoffeln

Haselnusscreme in Johannisbeer Bowle

Vegetarisches Menü

Blattsalate mit Couscous, Trauben und Ahornsirup-Dressing

Tomatencremesuppe mit Kokosschaum

Kichererbsen-Graupenfrikadelle mit Bauernsalat und Tzatziki

Schwarzwälder Kirschtorte ... im Glas serviert

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Frankreich

2012 Grave Blanc
trocken, Weingut
Baron Phillipe de Rothschild
Bordaux
€ 16,00

Rotwein aus Frankreich

2013 Prestige Rouge
Cotes de Thongue, trocken
Weingut Domaine de Brescou
Languedoc
€ 19,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Kräuterbutter / Pfeffer-Zitronenfrischkäse
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Wassermelone mit Aperol Spritz

Französische Entenrilette-Praline mit Sellerie-Cassiscreme

Blattsalate mit Couscous, Trauben und Ahornsirup-Dressing

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Tomatencremesuppe mit Kokosschaum

Hauptgerichte

Backfisch „Deluxe“

Nordmeer Schellfisch im Safran-Weinteig
kalte Eiersoße, Cole Slaw Salat, getrüffeltes Pommes Frites

Spanferkel Rollbraten

Weizenbiersoße, gestofter Weiskohl, Thymian Kartoffeln

Kalbsrücken am Stück gebraten

Portweinsauce, glasiertes Gemüse, Bandnudeln

Desserts

Haselnusscreme in Johannisbeer Bowle

Schwarzwälder Kirschtorte ... im Glas serviert

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Pfirsichsoße

Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Focaccia