



Küdema Bay / Estland  
Donnerstag, 14. September 2017

## Mittagessen

### Unser Küchenchef empfiehlt

Scharfer Fleischsalat „Thai Style“

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gebratenes Filet vom Atlantikdorsch  
cremige Kürbissoße, Blattspinat, Tomatenreis

Frische Früchte mit Whisky-Karamel und Eiscreme

### Vegetarisches Menü

Papaya mit Orangenlikör und Minze

Schaumige Mostrichsuppe mit Estragon

Kartoffelwaffel mit Pesto-Frischkäsedip und Paprikasalat

Maracujacreme mit Brombeeren

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

### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Österreich

2014 Grüner Veltliner  
trocken, Willi Bründlmayr  
Kamptal  
0,25l € 4,70

#### Rotwein aus Australien

2014 Pinot Noir  
trocken, Johner Estate  
Gladstone  
0,25l € 5,60



## Menü

### Vorspeisen

Papaya mit Orangenlikör und Minze

Scharfer Fleischsalat „Thai Style“

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Buffet

### Suppen

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Schaumige Mostrichsuppe mit Estragon

### Hauptgerichte

Gebratenes Filet vom Atlantikdorsch  
cremige Kürbissoße, Blattspinat, Tomatenreis

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettichsoße, Bouillon Gemüse, Kartoffelstampf

Hackbraten „Stefanie“  
Bratensoße, Rosenkohl, Kartoffelpüree

### Desserts

Frische Früchte mit Whisky-Karamel und Eiscreme

Maracujacreme mit Brombeeren

Eisbecher „Testarossa“  
Schokoladeneis, Sahne, Grappa-Trauben, Waffel, RotweinsöÙe

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Buffet