



MITTAGESSEN

Montag, 14. September 2026
Tallinn / Estland

VORSPEISEN

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT

Karotten-Apfel Salat mit Honig-Dressing

SUPPEN

Brotsuppe mit Ei

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Montreal Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Geflügelcremesuppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Brotsuppe mit Ei

Safranreis-Spinat Muffin
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier

Bordeaux / Frankreich, trocken

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.“