

HANDELSGILLET'S MAT- OCH VINRESA, ESTLAND 2023

MENYER

Tisdag 12.9

❖ MS FINLANDIA ECKERÖ LINE

Frukost ombord i Lounge på däck 6

- Eckerö Cuvée Skumvin

❖ VIINISTU LUNCH

Huvudrätt:

White fish in spinach sauce, potato mash with peas, wok vegetables

- 2020 Grüner Veltliner Löss, Schloss Gobelsburg, Kamptal – Austria

Efterrätt:

Fruit and berry salad with CAVA Sabayon sauce

❖ VIHULA MIDDAG

Välkomstdrink

- Champagne Collet Brut

Förrätt:

Tuna tataki with avocado, cucumber marinated in herb oil, sesame seeds and seaweed salad

- 2016 Vallado Douro Superior Organico, Quinta do Vallado - Portugal
- 2020 Pinot Grigio DOC, Cantina Tramin - Italy

Varmrätt:

Slow-cooked beef tenderloin, celery cream, wild mushrooms and reduced broth

- 2017 Valpolicella Superiore Ruberpan, Pieropan, Veneto - Italy
- 2017 Tempranillo Volver Single Vineyard DO, Bodegas Volver – Spain

Efterrätt:

Chocolate fondant with cherry jam

- 10 Year Old Tawny Port, Quinta do Vallado, Portugal

Onsdag 13.9

❖ CAPTAIN WILLAGE, Käsmu

Lunch:

Ugnsbakad Lax sallad och sås

- Handlar vin på båten

Efterrätt:

Kaffe och kaka

❖ WINE RESTAURANT DOMINIC MIDDAG

Välkomstdrink

- Crémant de Alsace, Brut Emotion, J-B Adam, Alsace - France

Förrätt:

Stuffed brown crab with coconut, ciabatta and garlic butter

- 2020 Vigneti Massa "Derthone", Timorasso 100%, Piemonte- Italy
- 2016 Riesling Trocken, Hochheimer Kirchenstück Erste Lage, Domdechant Werner, Rheingau - Germany

Varmrätt:

Quail breast fillets with parsnip puree, oven baked beetroot and cherry

Sauce

- 2020 Pinot Noir, Crystallum, Peter Max, Western Cape - South Africa
- 2018 Pinot Nero, "Ludwig" Elena Walch, Alto Adige - Italy

Efterrätt:

Marzipan cream with gooseberry and waffle crumbs

- 2020 Coteaux du Lyon 1er Cru #Chaume#, Domaine des Deux Vallées, Loire - France
- Ice Cider Cuvée, Tori Jõesuu - Estonia

Torsdag 14.9

❖ BOTTLESCOUTS/VIRU

Vinprovning:

- Willm Cremant d'Alsace Organic Brurt
- 2020 Riesling Jacobus, PJ Kuhn, Rheingau – Germany
- 2021 Riesling Trittenheimer Apotheke Vogelsang Trocken, Loersch, Mosel – Germany
- 2020 Alegre Valgañón, Rioja – Spain
- 2018 Damana Crianza, Ribera del Duero - Spain

Lunch förrätt:

Bouillabaisse Redfish, koha, katkarapu, sininen simpukka, perunat, tomaatti confit, sahrami spagetti

- 2022 Domaine Fredavelle Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé - France
- 2022 La Nerthe Les Cassagnes Côtes-du-Rhône Blanc – Germany

Lunch varmrätt:

Porsaan sisäfilee Savustettu selleripyree, jossa on pancetta, kurpitsa-Confit, haudutettua punakaali

- 2019 Sauska Pinot Noir Padi – Hungary
- 2021 Rosso di Montalcino la Màgia, Sangiovese - Italy

Dessert:

Marja dacquoise

❖ MS FINLANDIA, ECKERÖ LINE

Snacks i Konferensrum på däck 6

- Fartygets vin och öl