

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

## NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

02.04.–05.04.

Seit dem 01.01.2024 ist der gesetzliche MwSt. in der Gastronomie wieder auf 19% festgelegt.  
Wir haben folgende Preise für die Speisen in der Kantine angepasst. Wir bitten Sie um Verständnis.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
<b>Mo</b>	<b>Ostermontag</b>			
<b>Di</b>	<b>„Svinekød Bøffer“ Schweinenacken Steak von Duroc</b> auf Thymiansauce mit Kartoffel-Broccoli-Gratin / 10,00 Euro /	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> auf Bärlauch-Norvegia-Käse- Risotto, Rote Beete und Zucchini / 10,00 Euro /	<b>Broccoli Bratling</b> mit Norvegia-Käse -Quark - Schnittlauch, dazu Rosmarinkartoffeln / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Mi</b>	<b>Chop Suey</b> von Putenbrust-Streifen mit Eiernudeln / 9,00 Euro /	<b>Wels Filet</b> mit einer Ofenkartoffel und Yoghurt-Brunnenkresse-Dip, dazu ein kleiner Salat / 10,00 Euro /	<b>Lauch-Rösti</b> mit gratinierten Zucchini auf Orangen-Ingwer-Sauce / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Do</b>	<b>Coq au Vin</b> mit gebratenen Presskartoffeln / 9,00 Euro /	<b>Seelachsfilet</b> mit Kräuter-Philadelphia-Crème, dazu Wok Gemüse und Rosmarinkartoffeln / 10,00 Euro /	<b>Zucchini Puffer</b> mit Kräuterpolenta und Tomaten -Relish / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Fr</b>	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Erdbeeren und Frühlingslauch in Sweet-Chili- Sojasauce, dazu Reis / 9,00 Euro /	<b>Dry Age Kabeljau Fischkuchen</b> auf grünen Oliven -Paprika – Salat, dazu Rosmarinkartoffeln / 10,50 Euro /	<b>Ratatouille Strudel</b> auf Gorgonzola - Sauce und Rucola / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /