

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

26.10.–30.10.

Max. 40 Gäste gleichzeitig im Speisesaal/ 40 extra Plätze auf der Terrasse
Hygieneregeln einhalten/ Schutzmaske tragen/ Abstand wahren / Rundgang folgen

	Hauptgericht 1 Fleisch	Hauptgericht 2 Fisch	Hauptgericht 3 Vegetarisch
Mo	Putensteak mit 5 Gewürze auf Apfel-Kürbis-Gemüse, dazu Schupfnudeln / 6,00 Euro /	Gedünsteter Barsch in Meerrettichsoße mit Spitzkohl und Tomaten- Perlgrauen / 6,90 Euro /	Apfel-Kürbis-Gemüse mit Spitzkohl und Tomaten-Perlgrauen / 5,50 Euro /
Di	Schweinelende mit Birnen-Blaukraut, Majoran-Soße, dazu Petersilienkartoffeln / 6,00 Euro /	Seelachsfilet mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse, dazu Kartoffelpüree / 6,90 Euro /	Birnen-Blaukraut mit Majoran-Soße und Kartoffelpüree / 5,50 Euro /
Mi	Hähnchenbrust in grüner Thai- Curry-Soße, an gemischtem Gemüse, dazu Duftreis / 6,00 Euro /	Seezunge in Tempura auf Wirsinggemüse, dazu Granatapfel-Linsen / 6,90 Euro /	Gebratener Tofu in grüner Thai- Curry-Soße, an gemischtem Gemüse, dazu Duftreis / 5,50 Euro /
Do	Putenschnitzel mit Käsespätzle und Röstzwiebel, dazu Salat / 6,00 Euro /	Norwegische Lachsfilet auf Lauch-Kartoffel Rösti, dazu Garten-Kresse Dip / 7,50 Euro /	Käsespätzle mit Röstzwiebel, dazu Salat / 5,50 Euro /
Fr	Pytt i Panna mit gebratenen Kartoffeln, Spiegelei und Rote Bete / 6,00 Euro /	Paella dazu Knoblauch-Baguette / 6,90 Euro /	Spiegelei mit gebratenen Kartoffeln und Rote Bete / 5,50 Euro /