

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

## NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

# 10.02.–14.02.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
<b>Mo</b>	<b>Duroc Schweinefilet</b> mit Wirsingkohl, dazu Press-Kartoffeln / 10,00 Euro /	<b>Forelle Filet</b> mit Gemüse-Couscous, dazu Kräuterdip / 10,50 Euro /	<b>Kichererbsen-Bratling</b> an Greyerzer- Sauce, dazu Spätzle und kleiner Salat / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Di</b>	<b>Gebratene Perlhuhnbrust - Supreme</b> mit Safransauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree / 10,00 Euro /	<b>Seelachsmedaillons in Kokosmilch gedünstet</b> mit Lauch-Karotten- Gemüse an Kurkumareis / 10,00 Euro /	<b>Penne</b> mit vegetarischer Bolognese, dazu Parmesan / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Mi</b>	<b>Geflügelspieß</b> mit Erdnuss-Soße auf Gemüsereis / 9,00 Euro /	<b>Rotbarschfilet</b> mit Kohlrabi-Rahm und Knusprig Grünkohl, dazu gebackene neue Kartoffeln / 10,00 Euro /	<b>Sellerieschnitzel</b> mit Kartoffelecken und Sourcream, dazu Weißkrautsalat / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Do</b>	<b>Köttbullar</b> mit Karotten und Kartoffelstampf, dazu Preiselbeeren / 9,00 Euro /	<b>Backfischfilet</b> an gebratenen Teriyaki- Eiernudeln mit Gemüse / 10,00 Euro /	<b>Gefüllte Paprika mi Quinoa,</b> dazu Thymiankartoffeln und Pilzrahm / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /
<b>Fr</b>	<b>Selbst gekochtes Coq au Win</b> mit Karotten und Zwiebeln auf Duftreis / 9,00 Euro /	<b>Matjesfilet</b> mit gepickelten roten Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel und Kräuterquark / 10,00 Euro /	<b>Gemüse-Kartoffel- Omelette</b> an Rote Beete Salat / 8,50 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,00 Euro /