

# Speisekarte

DÄNEMARK  
FINNLAND  
ISLAND  
NORWEGEN  
SCHWEDEN

NORDISCHE  
BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste  
Von 13.00 – 15.00 Uhr

12.01.–16.01.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	<b>Variation von Hähnchen</b> mit Kartoffelgratin, dazu Spitzkohl / 9,50 Euro /	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Koriander-Limettenfond an Langkornreis, dazu Broccoli / 10,50 Euro /	<b>Vegetarische Quinoa-Frikadellen</b> mit Broccoli und Honig-Senfsauce / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Di	<b>Linseneintopf mit Schweinebauch</b> / 9,50 Euro /	<b>Dorade Royale</b> mit Zitronen-Butter- Sauce, Erbsen und Petersilienkartoffeln / 12,50 Euro /	<b>Gelbes Kichererbsen-Linsen-Chili-Ragout,</b> dazu Koriander-Reis / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Mi	<b>Stubenküken</b> mit Spaghetti Arrabiata und Rucola, dazu Parmesan / 10,00 Euro /	<b>Paella mit Meeresfrüchten</b> / 10,50 Euro /	<b>Rösti</b> auf Pilze-Quark, dazu kleine Salat / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Do	<b>Barbecue von Duroc Schweine-Carree</b> an Polenta und Chilibohnen / 10,50 Euro /	<b>Wolfsbarsch</b> in Weißweinsauce, dazu Kartoffeln und Rosenkohl / 12,50 Euro /	<b>Tofu-Kartoffel-Omelett</b> mit Curry- Bohnen / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /
Fr	<b>Hausgemachte Köttfärslimpa</b> mit Karottengemüse und Röstzwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren / 9,50 Euro /	<b>Fish &amp; Chips</b> mit hausgemachter Remoulade / 10,50 Euro /	<b>Quesadilla</b> mit Mais, Paprika, Tomaten und Cheddar-Käse / 9,00 Euro /	<b>Tages Suppe</b> / 3,50 Euro /