

Speisekarte

DÄNEMARK
FINNLAND
ISLAND
NORWEGEN
SCHWEDEN

NORDISCHE BOTSCHAFTEN

Für unsere externen Gäste
Von 13.00 – 15.00 Uhr

02.03.–06.03.

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Hauptgericht 3	Suppe
Mo	Gegrillte Maishähnchenbrust mit Avocado-Quark-Creme, dazu Grilltomaten und neue Kartoffeln / 10,00 Euro /	Gebratene Rotbarschfilet mit neuen Kartoffeln und Leinölquark, dazu Feldsalat / 10,50 Euro /	Rösti mit Frühlingsquark, gerösteten Sonnenblumenkernen und kleinem Salat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Di	Enten- oder Gänsebraten mit Spitzkohl in einer Estragon-Rahmsauce auf cremigem Kartoffelpüree / 12,00 Euro /	Seelachsfilet mit Ricotta-Spinat-Kruste auf roten Linsenragout, Oliven und Tomaten / 10,50 Euro /	Kräuter-Dinkel-Crêpes gefüllt mit Lauchgemüse und Champignons, dazu Mango- Chutney und Wildreis-Timball / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Mi	Duroc-Schweinekarree mit Selleriewurzeln und Mohren, serviert mit Meerrettich-Kartoffelpüree / 10,50 Euro /	Garnelenspieß mit hausgemachter Schweizer-Rösti, dazu Frühlingsquark-Dill-Dip / 11,50 Euro /	Linsen-Auberginenbuletten mit Frischen Spinat, Parmesan-Sauce und Tomatensalat / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Do	Rindergulasch nach Phnom Penh-Art mit grünen Bohnen auf Jasminreis / 11,00 Euro /	Sild, Nordische Matjesfilet mit Kürbisrohkost und Curry-Ei, dazu Spinat und Dill-Kartoffeln / 10,50 Euro /	Vollkorn Nudeln mit Räuchertofu und Kräuter-Soja-Creme / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /
Fr	Hausgemachte Kohlrouladen mit Petersilienwurzeln und Kartoffelpüree / 9,50 Euro /	Backfisch mit Wedges und hausgemachter Remoulade / 10,50 Euro /	Quesadilla mit Cheddar, Mais, Avocado, Paprika und eingelegten Rotzwiebeln / 9,00 Euro /	Tages Suppe / 3,50 Euro /